

LACHSSCHEIBEN AUF BUNTEN GEMÜSESTREIFEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g	frisches Lachsfilet mit Haut
	Limettensaft aus einer Limette
4 EL	Olivenöl
1	mittelgroße feingehackte Zwiebel
4	mittelgroße festgekochte Kartoffeln
2	Karotten
300 g	zarte grüne Bohnen
100 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Weißwein
	Dill, grobkörniges Salz, Frisch gemahlener Pfeffer



VORBEREITUNG

Den Stielansatz der Bohnen wegschneiden und im Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Die Bohnen abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Das Lachsfilet in vier Portionen teilen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit dem Limettensaft beträufeln.

Die Karotten schälen und zuerst in Scheiben und dann in Streifen schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.

ZUBEREITEN

In die Universalpfanne etwas Olivenöl geben und gut erhitzen. Die Kartoffeln an den Pfannenrand legen, die Zwiebeln in die Mitte geben und andünsten. Danach Karotten und Bohnen zugeben und ebenfalls ca. 2 Minuten mit dünsten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein ablöschen. Die Lachsscheiben mit der Hautseite nach unten auf die Gemüsestreifen legen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zuletzt das Gericht mit gezupftem Dill, grobkörnigem Salz und Pfeffer bestreuen.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

1-5 Minuten auf Stufe 3 bei
geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Universalplatte