






## Honig-Sesam-Lachswürfel mit Linsennudeln

 Leicht  30 min  4 Personen

### Zutaten

- 600 g Lachs  
Art.-Nr. 81084 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 1 Limette
- 100 ml Sojasauce
- 2 EL Honig
- 500 g rote Linsennudeln
- 2 Kirschtomaten-Rispen
- Olivenöl
- 250 g junger Spinat
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Sesamsaat

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Limette heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit der Sojasauce und dem Honig verrühren. Lachs in möglichst gleichgroße Würfel schneiden und die Lachswürfel darin marinieren.

#### Schritt 02

Die Linsennudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Währenddessen die Kirschtomaten waschen, die Rispen in mehrere, kleine Rispen zerschneiden und diese dann in Olivenöl braten. Die fertigen Nudeln abgießen und mit etwas Olivenöl zurück in den Topf geben. Den Spinat dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Schritt 03

Lachswürfel aus der Marinade nehmen und in dem Sesamöl rundherum anbraten. Mit der Marinade ablöschen und die Flüssigkeit einkochen. Nudeln auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Kirschtomaten und die Lachswürfel dazu geben und mit Sesamsaat bestreuen.

#### Tipps & Tricks

Dieses Gericht ist ideal, wenn am Vortag etwas Lachs übrig geblieben ist.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür