






One Pot mit Lachs

 Leicht  20 min  2 Personen

Zutaten

- 400 g Lachsfilet ohne Haut
Art.-Nr. 82488 auf
www.deutschesee.de/shop
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Kichererbsen, 400 g
- 125 g junger Spinat
- 2 EL Butter
- 2 EL Curry
- 400 ml Hühnerfond
- 800 ml Kokosmilch
- 1 Zitrone

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Lachsfilet in mundgerechte Stücke schneiden und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in Würfel schneiden. Kichererbsen abgießen und gründlich abspülen. Spinat verlesen und in kaltem Wasser waschen.

Schritt 02

Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, mit Curry bestäuben und kurz mitschwitzen. Kichererbsen, Hühnerfond und Kokosmilch in den Topf geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat darin zusammenfallen lassen. Lachswürfel in den Topf geben, die Hitze reduzieren und den Lachs für 3-4 Minuten garziehen lassen. Zitrone heiß abwaschen, die Schale über den Topf reiben und mit etwas Zitronensaft abschmecken. One Pot mit Lachs in einer tiefen Schüssel servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür