

Kräuterlachs mit Mairüben

10 g frische Kräuter
1 Zitrone
1 EL Butter
1 TL Senf
2 Lachsfilets
4 Mairüben
1 frische Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl

ZUTATEN

2 PORTION

ZUBEREITUNG

Kräuter fein hacken, Zitrone auspressen und die Schale abreiben

Butter mit Kräuter, Senf, Zitronensaft und -abrieb vermengen und die Lachsfilet damit belegen

Lachsfilet für 20 Minuten bei 170 Grad Umluft im Backofen backen

Mairüben in kleine Stücke schneiden und im Topf in Salzwasser kochen,

Knoblauch klein würfeln und mit Rapsöl vermengen, die Mairüben unterheben und mit dem Lachs anrichten

Dieses Rezept ist aus dem Kochbuch: Tu Genuss rein! Frühling



Lasst es Euch schmecken!

Eure Mandy



Follow us on Instagram
die_life_and_food_farm