

honiglachs.at



Ihr
FISCH
Rezept

Lachsforelle mediterran



Symbofoto

VERFASSER: Kundschaft Karmelitermarkt

GERICHT FÜR: **2 Personen**

ZUTATEN:

20 dag Lachsforellen-Filets, Salz, Zitronensaft, Oliven-Öl

Thymianzweige, Knoblauch - Bratkartoffeln

oder

Paradeis-Sauce - Nudeln

VON KUNDEN FÜR KUNDEN.



Lachsforelle mediterran

Beschreibung:

Lachsforellen-Filet entgräten, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

In Oliven-Öl auf der Hautseite sanft anbraten, salzen, dann wenden, Hitze stark reduzieren und anschließend Knoblauch und Thymianzweige dazugeben - als Beilage Bratkartoffeln

oder

Nudeln mit selbstgemachte Paradeis-Sauce.

Guten Appetit!

Fotos: 123rf.com - Masrobbi Alfaridi, foodandmore

