

Sommerliche Lachspfanne



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Chicoree	3 Stk.
Lachs	400 g
Zwiebeln	1 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	400 g
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Dill	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/5 Liter
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, kochen, schälen und in Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und würfelig schneiden.

Den Chicoree putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin in goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachs waschen, vorsichtig trocknen, würfeln, salzen und pfeffern. Samt Zwiebel zu den Kartoffeln geben und etwa 5 Minuten braten.

Chicoree nach kurzer Zeit (etwa 4 Minute) zufügen.

Die Sahne mit Senf vermischen, unterrühren, kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1987-Sommerliche-Lachspfanne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at