

Lachs mit Kichererbsen-Salat



Salz / Pfeffer
1 TL Kümmel
2 EL Rapsöl
300 g Lachs
200 g Champignons
400 g Kichererbsen
2 g frische Petersilie

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH TU GENUSS REIN! WINTER

Salz, Pfeffer, Kümmel mit Rapsöl zu einer Marinade vermengen

Lachs in Würfel schneiden und in der Marinade wenden

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Lachs anbraten und rausnehmen

Champignons vierteln, Kichererbsen abtropfen lassen, Petersilie fein hacken

Champignons im Sud anbraten, anschließend die Kichererbsen mit braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie garnieren

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

