

# 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

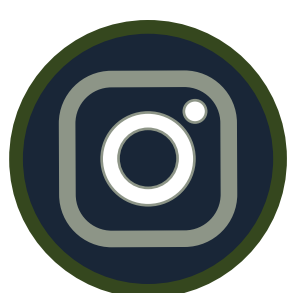
Lachs in Würfel schneiden und in der Marinade wenden

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

