

# MARLEY SPOON



## Feiner Stremellachs

auf pikantem Gurken-Karotten-Gemüse



ca. 20Min.



2 Personen

Der Stremellachs wird im Gegensatz zum Räucherlachs nicht kalt, sondern heiß geräuchert. Dadurch bekommt er seinen ganz typischen Geschmack, der fein ergänzt wird durch ein süß-pikantes Kohlrabigemüse mit Gurke und Karotte.

## Was du von uns bekommst

- Karotten
- Gurke
- Kohlrabi
- frischer Koriander
- Knoblauch
- rote Zwiebel
- Sweet Chili Sauce
- Räucherlachsspitzen<sup>4</sup>
- unbehandelte Limette

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Zitronenpresse

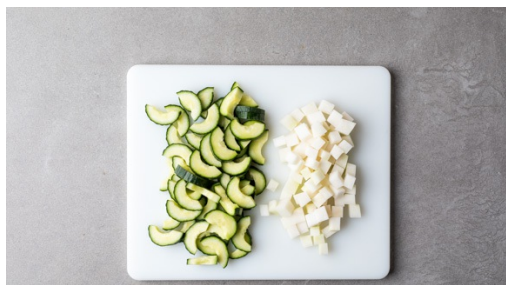
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 540.0kcal, Fett 32.4g, Eiweiß 28.6g, Kohlenhydrate 28.4g



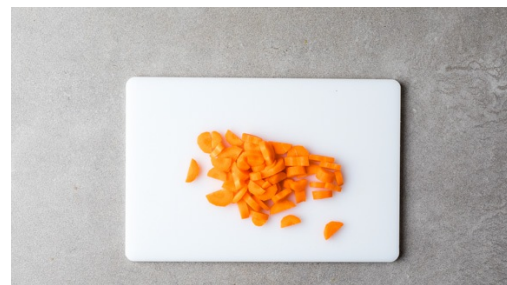
### 1. Gurke vorbereiten

Die Enden der **Gurke** abschneiden, dann die **Gurke** längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen. Die **Gurkenhälften** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Kohlrabi** mit einem Messer schälen, in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden und die Scheiben anschließend würfeln.



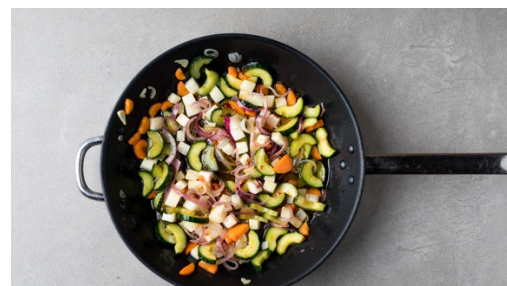
### 4. Limette abreiben

Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. **Tipp:** Die **Limette** vor dem Auspressen mit der Handfläche und leichtem Druck auf der Arbeitsfläche etwas hin- und herrollen, so lässt sich der **Limettensaft** leichter auspressen!



### 2. Karotte vorbereiten

Die **Karotte** schälen, die Enden abschneiden und die **Karotte** längs halbieren. Die **Karottenhälften** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



### 5. Gemüse braten

Die **Gurken**, den **Kohlrabi** und die **Karotten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei hoher Hitze ca. 5-6Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** zugeben und kurz mitbraten. Mit der **Chilisauce** und **1-2EL Limettensaft** ablöschen. Das **Gemüse** gut durchschwenken und mit **1TL Limettenschale**, Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken.



### 3. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die **Knoblauchzehen** schälen, halbieren und in hauchdünne Scheibchen schneiden.



### 6. Koriander hacken

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Den **Stremellachs** mit einer Gabel zerpfücken und auf dem **Gemüse** anrichten. Mit dem **Koriander** bestreuen und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.  **#marleyspooning**