

MARLEY SPOON



Feiner Stremellachs

auf pikantem Gurken-Karotten-Gemüse



ca. 20Min.



3-4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler
- Zitronenpresse

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 500.0kcal, Fett 31.7g, Eiweiß 26.6g, Kohlenhydrate 23.3g



1. Gurke vorbereiten

Die Enden der **Gurken** abschneiden, dann die **Gurken** längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen. Die **Gurkenhälften** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **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 **Karotten** schälen, die Enden abschneiden und die **Karotten** längs halbieren. Die **Karottenhälften** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



5. Gemüse braten

Die **Gurken**, den **Kohlrabi** und die **Karotten** in einer großen 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 **2-3EL Limettensaft** ablöschen. Das **Gemüse** gut durchschwenken und mit **1-2TL 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 an.    **#marleyspooning**