

Rezept

# Lachs auf Paprikakraut

Ein Rezept von Lachs auf Paprikakraut, am 09.06.2023

## Zutaten

<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>500 g</b> Lachsfilet	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1 Dose</b> Sauerkraut (800 g)	<b>400 ml</b> Brühe
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>1 TL</b> Zucker
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>4 Zweige</b> Majoran
<b>200 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Paprika waschen, halbieren, putzen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Lachsfilet in Portionsstücke schneiden, salzen und pfeffern. Öl erhitzen. Lachs darin von jeder Seite ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen.
2. Paprikawürfel und Frühlingszwiebeln im Bratfett 3 Min. braten. Sauerkraut dazugeben, die Brühe mit Tomatenmark verrühren und angießen. Mit Zucker, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und 10 Min. garen.
3. Majoran waschen und trocknen, die Blättchen abzupfen, mit der Sahne unter das Sauerkraut rühren. Den Lachs darauf setzen und zugedeckt in 5-10 Min. erwärmen.