

Rezept

# Lachs mit Senf-Dill-Gurken

Ein Rezept von Lachs mit Senf-Dill-Gurken, am 23.04.2024

## Zutaten

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| <b>400 g</b> Kartoffeln | Salz                |
| <b>1</b> Salatgurke     | <b>1 Bund</b> Dill  |
| <b>250 g</b> Lachsfilet | Pfeffer             |
| <b>1 EL</b> Rapsöl      | <b>2 EL</b> Schmant |
| <b>1 EL</b> Senf        |                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in wenig Salzwasser zugedeckt in ca. 20 Min. gar kochen.

---

2. Inzwischen die Gurke waschen und längs halbieren. Die Kerne herauskratzen und die Gurkenhälften in fingerdicke Scheiben schneiden. Dill waschen und fein hacken. Den Lachs würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Gurken darin andünsten. Schmant, Senf, Dill und 50 ml Wasser dazugeben, würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. dünsten. Lachs dazugeben und 5 Min. ziehen lassen - er soll nicht mehr kochen. Mit den Kartoffeln anrichten.