

LACHSSTEAK

frischli

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

1.5 kg kleine Kartoffeln
1 kg Brokkoli-Röschen
400 g Hokkaidokürbis, entkernt
und gewürfelt
600 g frischli Küchen-Profi-
Sahne 20 %
Currypulver
50 ml Olivenöl
800 g Champignons
1.8 kg Lachssteaks
50 ml Speiseöl
Zitronensaft
Salz, Pfeffer





ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Brokkoli jeweils sehr bissfest garen.
2. Für die Kürbis-Curry-Creme Hokkaidokürbis garen und pürieren. Mit frischli Küchen-Profi-Sahne 20 % verrühren, das Ganze erhitzen und mit Curry abschmecken.
3. Champignons im Olivenöl anbraten, Kartoffeln und Brokkoli dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Lachsteaks von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit Salz würzen und Zitronensaft beträufeln.
5. Lachsteak, Brokkoli-Pilz-Kartoffelpfanne und Kürbis-Curry-Creme anrichten.

TIPP: ALS MEDITERRANE VARIANTE KANN DAS KÜRBIS- DURCH ERBSENPÜREE ERSETZT UND DIE CREME MIT PESTO ABGESCHMECKT WERDEN.

Ihnen gefällt dieses Rezept und Sie möchten es herunterladen oder teilen?



Abendessen  Hauptspeise  laktosefrei

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT



frischli Küchen-Profi-Sahne 20
%
Art.-Nr. 78
12 x 1 L