

# Kochen mit Klaus

## Lachs auf italienische Art

**Zutaten:** (Für 2-3 Personen)

- 300 g Norwegisches Lachsfilet, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Olivenöl,
- 1 rote Zwiebel, 5-6 Knobizehen, 700 g Kartoffeln, Butter, Mehl,
- 3 Rosmarin- & 5 Thymianzweige, 20 g Pinienkerne

**Zubereitung:**

1. Kartoffeln 20 Min. im Dampfgarer zubereiten, schälen u. vierteln. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Kräuterblätter abzupfen. Fisch waschen, trocknen, mit Zitronensaft beträufeln, halbieren, salzen, pfeffern u. mehlieren.



2. Kartoffeln in Olivenöl braun braten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. mitbraten. Kräuter mitbraten, salzen u. pfeffern.



3. Lachs in heißer Butter u. Olivenöl anbraten, auf Tellern mit Pinienkernen bestreut und den Kartoffeln anrichten.



*Tipp des Chaoten:*

*Mit Rosmarin und Thymian garniert servieren!*



Erstellt von Klaus am 22.10.2014