Sellerie-Lachs-Pfanne mit Kartoffeltalern



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Räucherlachs	200 g
Kartoffeln, festkochend	1 kg
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Stangensellerie	1.5 St.
Bio Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	200 g
Zucker	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Räucherlachs in ca. 2 cm dünne Streifen schneiden und wieder kalt stellen. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben auf ein Backblech legen, mit 2 EL Öl vermischen, salzen und pfeffern und im Ofen ca. 20 Min. backen.

2. In einem Topf ca. 1,5 l Salzwasser aufkochen. Sellerie waschen und die Wurzelenden entfernen. Hellgrüne Blätter abzupfen und beiseitelegen. Sellerie schräg in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden und im kochenden Salzwasser ca. 6 Min. garen.

3. Währenddessen Blätter in feine Streifen schneiden. Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben, Zitrone halbieren und Saft auspressen.

4. Sellerie abgießen und im Topf mit Frischkäse, Lachs, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen.

5. Zum Schluss alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sellerie-Lachs-Pfanne mit Kartoffeltalern auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Du suchst noch die passende Beilage zu deinem Hauptgang? Wie wäre es mit Regenbogensalat

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	356 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	11 g