

Veganer Lachs mit Kräuterkartoffeln

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
1	Pkg	Revo Lachs (für mich das Produkt, das dem echten Lachs am meisten ähnelt)
300	g	Speckige Kartoffeln
1	Zweig	Dille
1	Bund	Schnittlauch
1	Zweig	Estragon
125	MI	Pflanzenobers
1	Tasse	Gartenkresse
1	Spritzer	Zitronensaft und Zeste
Gewürze:		Salz, Cayennepeffer, Prise Kurkuma

Gericht Mitte
Veganer Lachs oder Fischersatz mit Kräuterkartoffel



Vorbereitung

- Kartoffel schälen, würfeln und in Salzwasser bissfest kochen.
- Kräuter fein hacken und abdecken.
- Pflanzenobers aufkochen, würzen mit Salz und Cayennepeffer, Kurkuma-Kartoffeln hinzufügen und mit Zitrone abschmecken.

Finalisierung

- Rahmkartoffel mit gehackten Kräutern abschmecken und in einer Schale anrichten.
- Den Lachsersatz dekorativ darauf verteilen und mit Kresse garnieren.

Allergene

- | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|-----------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input checked="" type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input checked="" type="checkbox"/> Senf | <input checked="" type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |