

## 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    |