

Lachswürfel auf Ebly



Lachsfilet ohne Haut



einfach, 30 Minuten



Hauptspeise für 4 Personen



Zutaten

1 Bund	Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
1	roter Peperoncini, entkernt, in feinen Streifen,
750 g	Cherry-Tomaten, halbiert
½ EL	Öl
150 g	Ebly
3 dl	Wasser
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
400 g	Lachsfilet ohne Haut, in Würfel geschnitten
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1 EL	Öl
150 g	griechischer Joghurt, natur
1	Limette abgeriebene Schale



Zubereitung

Öl	in einer Pfanne erhitzen
Bundzwiebeln Peperoncini und Ebly Tomaten	3 Minuten andämpfen kurz mitdämpfen
Wasser	dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren und offen 10 Minuten kochen, würzen.
Öl	in einer Bratpfanne heiss werden lassen
Lachs	3 Minuten zugeben, braten und würzen
Mit Ebly und Joghurt	anrichten
Limette	darüber geben

An Gnata!
Enra Wumba

