



**Kochen
mit Globus**



**Bunter Gartensalat
mit gefülltem Lachs**





Zutaten:

4 Lachsfilets (ca. 720 g)
200 g Mozzarella
50 g Mehl
etwas Öl
Bunte Salatmischung

*Dazu passt:
ein Weißwein*

50 g Kresse
100 g Paprika
200 g Kirschtomaten
150 g Salatgurke
100 g Karotte
Salz, Pfeffer
Dressing nach Wahl
1 Baguette

 4 Personen

 35 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Lachsfilets unter kaltem Wasser abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschließend Taschen in die Filets schneiden. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und in die Taschen des Lachsfilets legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Gut abklopfen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Lachsfilets in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C Umluft 15 Minuten fertig garen. Die Salatmischung und das Gemüse waschen und gut abtropfen lassen. Die Kirschtomaten halbieren, Paprika in kleine Würfel schneiden und die Karotte raspeln. Die Salatgurke in Scheiben schneiden, die Kresse waschen und trocken tupfen. Alles in einer Salatschüssel mit einem Dressing nach Wahl mischen. Zu diesem Gericht eignet sich besonders gut ein Honig-Senf-Dressing. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und mit dem Salat servieren. Das Baguette in Scheiben schneiden und zum Salat reichen.

