

Gebratenes Lachsfilet *Zitrone & Dill*

CAPURSO-REZEPT-IDEE | FÜR 2 PERSONEN | DAUER: 0,25 STD.

Zutaten

2 Lachsfilets (ca. 300g)
2 EL Butter oder Öl
1 Bio-Zitrone
1 Bund frischer Dill
Salz, Pfeffer



alle Rezepte
auch online –
mit Portionen-
Rechner

Zubereitung

1 Vorbereiten: Lachsfilets trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Braten: Butter in einer Pfanne erhitzen, Filets mit der Hautseite nach unten einlegen und 5–6 Minuten braten.

3 Wenden: Filets wenden und weitere 2 Minuten fertig braten.

4 Verfeinern: Mit Zitronensaft beträufeln und frisch gehackten Dill darüberstreuen.

5 Servieren: Sofort genießen. Passt wunderbar zu Kartoffeln oder Salat.

Empfehlung der Fischtheke

Bei uns gibt es den Lachs immer frisch – fragen Sie einfach nach dem Fang des Tages.

