

# Kochen mit Klaus

## Gebratener Lachs mit mediterranem Gemüse

### Zutaten: (Für 2 Personen)

- 300 g Lachsfilets, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Mehl, 1 Knobizehe,
- 1 Zwiebel, 250 g Paprika-Mix, 300 g Zucchini, 300 g Aubergine,
- Butter, 2 EL Petersilie, Thymian, Oregano, Majoran, Rosmarin,
- Basilikum

### Zubereitung:

1. Lachs waschen, trocken tupfen, in 3 Teile schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. mehlieren. Gemüse putzen, Zwiebel achtern, Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Zucchini u. Aubergine würfeln, salzen u. abtropfen lassen.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten, Gemüse zugeben u. mitdünsten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter unterheben.



3. Lachs zuerst mit der Hautseite in heißer Butter 5 Min. knusprig braten, wenden u. Oberseite weitere 3-4 Min. braten. Fisch kurz auf der Hautseite weiter braten u. zum Gemüse mit Petersilie garniert auf Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffelbrei servieren.*

