

Lachs mit Gemüse und Kartoffeln



Zutaten (1 Portion)

120 g Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
frischer Dill, gehackt
Meersalz nach Belieben
40 g Karotten, in feine Streifen geschnitten
40 g Zucchini, in feine Streifen geschnitten
40 g Sellerie, in feine Streifen geschnitten
30 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
80 g Kartoffelkugeln, gekocht

Zubereiten

Gemüse und Kartoffel mischen. Lachsfilet mit Salz, Dill und Pfeffer würzen. Alle Zutaten in den Dampfgarbeutel mit Ventil füllen und gut verschliessen.

Im Mikrowellenofen mit dem Ventil nach oben bei 600 Watt 5:30 Minuten (800 Watt 4:00 Minuten) zubereiten.

Nach dem Garen beliebig mit frischen Kräutern garnieren.