

WECKZEIT

Die Pesto- und Chutney Manufaktur in Köln

www.weckzeit-koeln.de

Lachsfilet „Mojito“

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Lachsfilets à 150 g
- 1 El Olivenöl, Meersalz
- Ca. ½ Glas Weckzeit-Pesto Mandel-Minze „Mojito“

Lachsfilets auf beiden Seiten leicht salzen, 1 El Olivenöl in die Pfanne geben und die Filets auf der Hautseite braten. Die Fleischseite (oben) mit je 2 Tl „Mojito“ würzen und den Pfannendeckel auflegen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 min garen und servieren.

Übrigens: Mojito passt auch hervorragend zu Spaghetti Vongole oder zu gebratenen, gegrillten oder gekochten Gambas

Guten Appetit!