



Lachsfilet auf geröstetem Brioche

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Lachsfilets 220 g »

2 EL Olivenöl

2 Scheiben Brioche

1 Avocado

2 Limonen

Meersalz

Pfeffer

Chiliflocken

2 Zweige Minze

Zubereitung

1. Den aufgetauten Lachs, je Seite, für 2-3 Minuten, in dem Olivenöl braten.
2. Brioche toasten. Eine Hälfte der Avocado in dünne Scheiben schneiden. Mit Limonensaft beträufeln. Salzen und pfeffern. Die 2. Hälfte mit der Gabel zerdrücken und würzen.
3. Avocado auf den Brioche verteilen. Die Lachse mit 2 Gabeln zerrupfen und daraufsetzen. Mit Chiliflocken und Minzblättern bestreuen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!