

LACHS-TANDORI-SALAT MIT JOGHURTDIP



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Madras 450g



Bresc Marinierte
Paprikastücke 1000g



Bresc Tikka Masala 450g

ZUTATEN

4 

- 300 g Lachsfilet
- 200 g griechischer Joghurt
- 150 g Baby-Spinat
- 100 g Bresc Tikka masala
- 100 g Bresc Peperoni marinati
- 20 g Minze, gehackt
- 20 g Koriander gehackt
- 20 g Mandelsplitter
- 10 g Bresc Madras
- 2 Naanbrote
- 1 Zitrone
- 1/2 Butternusskürbis
- 1/2 Mango
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Butternusskürbis in Stücke schneiden und mit dem Öl, Pfeffer, Salz und der Hälfte der Madras marinieren. Im Ofen in etwa 15 Minuten goldbraun rösten. Die Mandelblättchen auch etwas anbräunen.

Das Naanbrot aufbacken. Den Grill oder die Grillpfanne erhitzen. Die abgeriebene Zitronenschale mit dem Rest der Madras, Joghurt und der Hälfte der Minze und des Korianders mischen. Den Lachs mit dem Tikka masala marinieren.

Den Lachs von allen Seiten gut grillen und den Salat mit Spinat, Mango und Butternusskürbis zubereiten. Den Lachs darauf servieren. Das Dressing darüber träufeln und mit den restlichen Kräutern und Peperoni garnieren. Das Naanbrot separat servieren.