

Rezept der Woche
Möhrenlachs



Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

1 Bund Mohrrüben

Marinade aus
Leinöl
Sojasauce
Räucherpaprika
Dill
Noriblättern
Spritzer Zitronensaft
Prise Salz

schälen und längs in feine Streifen hobeln. Das geht gut mit einem Hobel oder dem Sparschäler. Möhren in einlegen und über Nacht ziehen lassen.

Fertig! Diesen Möhrenlachs hatten wir am Midsommaraft im Garten zubereitet. Sehr lecker als Beilage oder einfach als ein gesundes Mittagsgericht!