

# **Fisch in Kräutern**

**4 Stücke tiefgefrorenen Lachs**

**1 Päckchen tiefgefrorenen Kräutermix**

**1 Bund frischen Kerbel**

**1 Bund Petersilie**

**1 frische Knoblauchknolle**

**1 unbehandelte Zitrone**

**1 Packung Fertig-Knödel**

**200 ml Pflanzencreme**

**ca. 6 Pita-Fladenbrote**

**100 g Krautsalat**

**1 Glas eingelegte Tomaten**

**1 Glas eingelegte Paprika**

**1 Glas Oliven**

**100 g Schafskäse**

**Zuerst werden Knoblauch, Kerbel und Petersilie klein gehackt und in einer flachen Schüssel mit den Tiefkühl-Kräutern vermengt. Nun den Lachs in schmale Portionen schneiden, pfeffern und salzen und anschließend in der Kräutermischung wälzen. Jetzt etwas Pflanzencreme in der Pfanne erhitzen und die Fischstücke von beiden Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Knödel gemäß der Anleitung auf der Packung kochen und die Pita-Brote im Ofen aufbacken. Dann den fertigen Krautsalat in eine große Schüssel geben und mit eingelegten Tomaten, Paprika, Oliven und kleingeschnittenem Schafskäse verfeinern und ein wenig der Kräutermischung darüber streuen. Sind die Lachsstücke knusprig gebraten, kommen sie aus der Pfanne und werden auf Tellern verteilt. Den Sud in der Pfanne mit einem Becher Pflanzencreme vermengen und die Reste der Kräutermischung unterrühren. Das Ganze mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken - fertig ist die wohl schnellste Sauce der Welt. Einen guten Schuss Sauce über die Lachstücke gießen, ein wenig Salat und Knödel daneben setzen und mit einem Stück Pita servieren. Guten Appetit!**