

# Norwegischer Lachs mit Apfelmus

Zutaten für vier Personen:

4 norwegische Lachsfilets je 200g

1 Glas Apfelmus

½ kg Brokkoli

2 Karotten

½ kg kleine, neue Kartoffeln

1 Zweig Rosmarin

Etwas Öl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2. Die Lachsfilets leicht salzen und in eine mit Backpapier ausgelegte Ofenform legen.

3. Geschälte Kartoffeln und Rosmarin hinzugeben und mit Backpapier bedecken.

4. 10-15 Minuten im Ofen backen.

5. Karotten und Brokkoli in kleine Röschen bzw. Stücke schneiden und für eine Minute in gesalzenem Wasser kochen.

6. Das Gemüse im warmen Wasser für fünf bis sechs Minuten aufbewahren.

7. Den norwegischen Lachs mit dem Apfelmus, den Kartoffeln und dem Gemüse auf einem Teller anrichten.

8. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin garnieren.