

Abendessen

# Lachsfilet auf Erdbeer-Balsamico-Salat



GLUTENFREI

## Nährwerte (pro Portion)

Kalorien: ca. 581 kcal

Kohlenhydrate: 15 g

Proteine: 40 g

Fette: 38 g

## Zutaten für 1 Portion:

- 1 Lachsfilet (ca. 125 g)
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Gewürze nach Belieben
- 2 Hände voll frischer Spinat
- 50 g Feta Light
- 1/2 kleine Zwiebel
- 3-4 Erdbeeren
- 1/2 Hand voll Mandeln

## Für die Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette:

- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- 1/2 EL Apfelessig
- 3-4 Erdbeeren
- Salz, Pfeffer



CA. 30 MINUTEN

## Zubereitung

1. Gewaschenen Lachs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (oder in eine Auflaufform gebe), Zitronensaft drüber träufeln und gut würzen. Den Lachs im Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit Gemüse waschen, Zwiebel und Feta kleinwürfeln und Erdbeeren in Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben.
3. Für die Vinaigrette alle Zutaten mit einem Pürierstab mixen und mit Gewürzen abschmecken.
4. Gebackenen Lachs auf das Salatbett geben und Vinaigrette darüber geben. Bon Appetit!

