

Lachs - Kohlpfanne

1 kleiner Weißkohl, ½ Zwiebel, 2 Stücke Lachsfilet, Pfeffer, 1 TL Salz, ½ TL Kümmel, 2 TL Kurkuma

Zeitbedarf: 15 Minuten, plus 30 Minuten kochen

Die Zwiebel hacken und in Öl anschwitzen. Währenddessen den Weißkohl in kleine Stücke schneiden (ca. 2x2cm), anschließend mit in die Pfanne geben, Wasser hinzugeben, bis das Wasser zwischen dem Kohl zu sehen ist. Pfeffer, Salz, Kümmel und Kurkuma dazugeben. Alles ca. 20 Minuten mit Deckel köcheln lassen und ab und zu umrühren.

Den Lachs in kleine Würfel schneiden und nach den 20 Minuten auf dem Kohl verteilen. Mit Deckel nochmal ca. 10 Minuten köcheln lassen.