

# Lachs mit Meerrettich-Kruste

- für 4 Personen -

## Zutaten:

500 g Lachs

4 El Meerrettich (10 g)

4 Tl Semmelbrösel (5 g)

4 Tl Rapsöl (5 g)

4 El saure Sahne (10 g)

Zitronensaft, Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

Lachs waschen, mit Zitrone, Pfeffer und Salz marinieren; in eine ausgefettete Auflaufform legen · Meerrettich, Semmelbrösel und saure Sahne vermischen und damit den Fisch bestreichen; etwas Speiseöl darüber träufeln · im Backofen bei 160 °C 10 – 15 min. garen

## Nährwertangaben:

1 Portion = 250 kcal, 1 g Ball., 47,8 mg tier. Chol.

0 KHE