

Gebackener Lachs mit Süßkartoffelpüree und Avocado-Granatapfel-Salat

Zutaten (für 2 Personen)

2	Lachsfilets (je ca. 200 g) etwas frischer Dill
2	mittelgroße Süßkartoffeln
3 EL	Olivenöl
150 g	Feldsalat
1	Avocado
1	Handvoll Himbeeren
1 EL	Kürbiskerne etwas frischer Basilikum
1 EL	Apfelessig Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Fisch:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. In der Zwischenzeit den Lachs mit 1 EL Olivenöl, gehacktem Dill und Salz und Pfeffer einreiben.
1. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 15 – 20 Minuten backen.

Süßkartoffelpüree:

2. Die Süßkartoffeln weichkochen.
3. Schälen und zusammen mit 1 EL Olivenöl und etwas Salz zu einem Püree stampfen.

Salat:

1. Den Salat waschen, die Avocado schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit dem Fisch und dem Süßkartoffelpüree servieren.

Guten Appetit!