



Lachs mit Gemüsekörbchen

- 3 kleine Karotten
- 200 g Zuckerschoten
- 3 EL Olivenöl
- 6 EL **hegers deli**
- 400 g Lachsfilet in 4 Portionsstücken
- 2 EL Sahne

Karotten schälen und in lange Stifte schneiden. Zuckerschoten putzen. 1 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen. Karotten und Zuckerschoten darin unter wenden ca. 6 Minuten dünsten. Lachsfilets im restlichen heißen Öl ca. 5 Minuten von beiden Seiten anbraten. **hegers deli** mit Sahne dickflüssig verquirlen. Lachsfilets und Gemüse arrangieren und mit der **hegers deli**-Creme servieren. Enjoy your meal!

info@hegers-deli.de