



Lachsfilet mit Erdäpfelgröstl und Vogersalat

Zubereitung

Erdäpfel schälen und waschen und in Scheiben schneiden – ca. 10 Minuten bissfest gar kochen.

Die Zwiebel grob würfeln und in etwas BONA Pflanzenöl zusammen mit den Erdäpfeln goldgelb anbraten.

Das Lachsfilet in einem Dünsteinsatz über einem Wasserbad gar dünsten.

Den Vogersalat waschen, in der Salatschleuder trocknen und mit etwas BONA Zitronenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Nach Geschmack mit anderen Gewürzen verfeinern.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Nicole Nüssle.

Zutaten

200 gr Lachsfilet

200 gr Erdäpfel

1 große weisse Zwiebel

Salz

Pfeffer

Frischer Vogersalat

BONA Pflanzenöl

BONA Zitronenöl