



# LACHSSTEAK IN ERDNUSSSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4** Lachssteak(s) à 200 g  
Salz und Pfeffer

**2 EL** Olivenöl

## FÜR DIE SAUCE

**1** Zwiebel(n), fein gehackt

**150 ml** Wasser

**150 g** Tomate(n), gewürfelt

**150 g** Erdnüsse, geröstet

**2 TL** Currypulver

**250 g**

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Lachssteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl beidseits je 3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Für die Sauce Zwiebel m Bratrückstand anbraten, bis die Zwiebel karamellfärbig ist. Mit Wasser ablöschen, Tomaten dazugeben und kurz dünsten.
3. Erdnüsse und Currypulver dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz mitdünsten.
4. QimQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.
5. Lachssteaks in die Sauce geben und nochmals kurz erwärmen.