



LACHSSTEAK IN ERDNUSSSAUCE (QSB)



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 QimiQ Sahne-Basis

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 im 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 Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.
5. Lachssteaks in die Sauce geben und nochmals kurz erwärmen.