

Zucchini-Lachs-Pfanne

600 g gekochte Pellkartoffeln

3 Zucchini

1 Knoblauchzehe gehackt

1 Zwiebel gehackt

500 g Lachsfilet

250 g Quark

2-3 EL Ajvar

Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano

Kartoffeln, Zucchini und Lachs würfeln.

Quark mit Ajvar verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen.

In einer großen Pfanne die Kartoffeln in etwas Öl ca. 5 Minuten anbraten. Dann die Zucchini, Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten braten. Lachswürfel mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und auf den Kartoffeln und Zucchini verteilen. Zugedeckt bei reduzierter Hitze weitere 5 Minuten braten. Danach die Lachswürfel vorsichtig unterheben. Quark-Ajvar-Dip dazureichen.