

# Lachs im Kohlmantel

## Zutaten:

500 g Lachsfilet (TK)  
800 g Wirsing  
250 g Champignons  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
2 Tomaten  
200 g Sahne  
2 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Olivenöl

## Zubereitung:

- Den Lachs auftauen.
- Vier große Wirsingblätter etwa 5 Minuten blanchieren.
- Aufgetauten Lachs salzen und mit Zitronensaft beträufeln.
- Wirsingblätter um den Lachs wickeln.
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Pilze klein schneiden.
- Alles zusammen im Olivenöl anbraten.
- Mit etwas Wasser und der Sahne ablöschen.
- Tomaten klein schneiden und untermischen.
- Salzen und pfeffern.
- Restlichen Wirsing klein schneiden.
- In heißem Olivenöl etwa 5 Minuten anbraten.
- Pilzmischung unterrühren und 5 Minuten köcheln lassen.
- Lachs in Olivenöl unter Wenden etwa 5 Minuten braten.
- Alles zusammen mit Salzkartoffeln anrichten.