

## Anleitung für frische und einfache Zubereitung

### „Lachsfilet auf italienischem Gemüse im Blätterteig auf Safran-Curry-Gemüse-Reis“

1. Schritt: Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Danach Wassertopf auf kleine Stufe stellen, so dass das Wasser nicht mehr kocht. Folgende Speisen im verschlossenen Vakuumbutel (**Gemüse-Reis, Safran-Curry-Sauce**) in den Topf geben und mindestens 15 Minuten im Wasser ziehen lassen.
2. Schritt: Das Lachsfilet auf Gemüse im Blätterteig ist vorgebacken und ihr erhaltet das im angefrosten Zustand und vakuumiert. Bitte einen Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backpapier auf das Backblech legen. Die gefüllte Blätterteigtasche aus der Vakuum-Folie nehmen und auf das Backblech legen. Nun das Ganze in den vorgeheizten Backofen geben.
3. Nach ca. 16-18 Minuten ist der Lachs im Blätterteig durchgebacken und dieser kann je nach Bräunungswunsch aus dem Ofen genommen werden.
4. Schritt: Wenn der Lachs fertig ist, alle Beutel aus dem heißen Wasser nehmen, aufschneiden und auf dem Teller wie gewünscht anrichten. Nur beachten, die Safran-Curry-Sauce ist pikant und hat somit eine milde Schärfe, welches sich durch den Reis etwas ausgleicht.

Habt Spaß dabei und genießt.

**Wichtig!** Nach Erhalt bitte kühl bei 6-10° Grad lagern. Ab Versandtag innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen.

***Wir wünschen guten Appetit***