



*„Ich bin ein GourmeGGLE.“*

## Gegrillter Lachs & würziger Krautsalat in gegrilltem Naan - Brot

### Zutaten:

500g Lachs  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
1/2 TL getrockneter Oregano  
1/2 TI Salz  
1/2 TI frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1/2 TI Knoblauchpulver  
Prise zerkleinerte Chilliflocken  
4 Naan-Brote  
MEGGLE Aioli

### KRAUTSALAT

1/2 Kopf Weißkohl gehobelt  
3 kleine Gurken, in Scheiben geschnitten  
2 Karotten, in Streifen gehobelt  
1/3 Tasse gehackte Petersilie  
2 EL frisch gepresster Limettensaft  
3 EL Sonnenblumenöl  
3 EL Mayonaise  
2 EL Essig  
1 TL Kreuzkümmel gemahlen  
2 TL Salz  
1 TL Pfeffer

### KORIANDER-SAUCE

frischer Koriander  
1/4 Avocado  
2 EL frisch gepresster Limettensaft  
2 EL Olivenöl extra  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
Salz und Pfeffer



## **Zubereitung:**

### **KRAUTSALAT**

Kohl, Gurken, Karotten und Petersilie in einer Schüssel mit einer Prise Salz und Pfeffer mischen. Mit Limettensaft und Öl, Essig, Mayo und Kreuzkümmel verrühren, bis alles gut vermischt ist. Bis zur Verwendung beiseitestellen. Man kann diesen im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren!

### **KORIANDER SAUCE**

Kombiniere alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder einem Mixer und pürieren Sie, bis sie sich verbunden haben. Über den Lachs träufeln. Man kann dies im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren!

Heize den Grill auf. Den Lachs mit einem Handtuch trocken tupfen. Paprika, Oregano, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Chilliflocken verrühren. Alles über den Lachs streuen. Lege den Lachs auf den Grill. Schließen den Deckel und grille ihn für 6 bis 8 Minuten, bis er undurchsichtig und rosa ist. Den Lachs herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Während der Lachs ruht, das Naan-Brot auf den Grill legen und nur 1-2 Minuten pro Seite grillen, bis es warm und leicht gebräunt ist.

Um die Mahlzeit aufzubauen, Naanbrot mit der Meggle Aioli einstreichen. Dann den Krautsalat über das Naan-Brot und mit etwas Lachs belegen. Die Koriandersoße darüber träufeln und genießen!

