

# Räucherlachs-Spinat-Hirsepfanne

Gesamtzeit **30 Min.**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

|              |  |
|--------------|--|
| <b>400 g</b> | Spinat   |
| <b>150 g</b> | Räucherlachs                                     |
| <b>150 g</b> | Crème fraîche                                    |
| <b>2 EL</b>  | Pflanzenöl                                       |
| <b>5 EL</b>  | <u>Kikkoman natürlich<br/>gebraute Sojasauce</u> |
|              | frisch gemahlener<br>Pfeffer                     |
| <b>200 g</b> | Hirse  |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Hirse nach Packungsanweisung zubereiten. Spinat waschen, trocken schleudern (oder TK auftauen lassen) und in erhitztem Öl ca. 10 Minuten dünsten.

### Schritt 2

Räucherlachs in Streifen schneiden, mit Hirse und Crème fraîche unter den Spinat mischen, kurz miterhitzen und mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken.