Lachs mit Zitronen-Couscous für zwei

Kochen für 1–2 Personen · 2 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 500 g Wasser
- 1 TL Gemüsebrühpaste
- 2 Lachsfilets ohne Haut (à ca. 125 g)
- 1 Zucchini, in halben Scheiben
- 150 g Kirschtomaten
- 120 g Couscous
- Abrieb und Saft von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Petersilie oder Dill, gehackt
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Wasser und Brühpaste in den Mixtopf geben. Zucchini in den Varoma-Behälter geben, den Lachs auf den mit Backpapier belegten Einlegeboden legen, salzen und pfeffern. Varoma aufsetzen und **15 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
2. Nach 10 Minuten die Kirschtomaten zum Lachs auf den Einlegeboden legen.
3. Varoma abnehmen und warm halten. 200 g der heißen Brühe abmessen, den Rest weggießen.
4. Couscous in eine Schüssel geben, mit der heißen Brühe übergießen und abgedeckt 5 Minuten quellen lassen. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Olivenöl und Kräutern auflockern und abschmecken.
5. Couscous mit Gemüse und Lachs anrichten.

> **Tipp:** Reste vom Couscous schmecken kalt als Salat mit Feta und Gurke. Statt Lachs passt auch Hähnchenbrust (dann 20–25 Minuten garen).

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/