KIKKOMAN

Gegrillter Teriyaki-Lachs mit Reisnudeln

Gesamtzeit **20 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.022 kJ / 722 kcal

Fett: **24 g** Eiweiß: **34 g**
Kohlenhydrate: **91 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

250 g	Lachsfilet
2 EL	Zitronensaft
1 EL	rote Chiliflocken
1 EL	frischer Thymian
1 EL	gehackter frischer Rosmarin
3 EL	Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam
1 EL	Olivenöl
200 g	Reisnudeln
1 TL	schwarzer Sesam
0,5	Zitrone zum Servieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

250 g Lachsfilet - **2 EL** Zitronensaft - **1 EL** rote Chiliflocken - **1 EL** frischer Thymian - **1 EL** gehackter frischer Rosmarin
Das Lachsfilet in 2 Stücke schneiden.

Die Lachsstücke mit Zitronensaft, Chiliflocken und den gehackten Kräutern einreiben und in einer Grillpfanne in Olivenöl auf einer Seite kurz anbraten.

Schritt 2

3 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam - **1 EL** Olivenöl
Die Filets wenden und mit Kikkoman Teriyaki Sauce mit Sesam beträufeln.

Danach weitere 2 bis 3 Minuten braten.

Schritt 3

200 g Reisnudeln
Die Reisnudeln in der Zwischenzeit nach Packungsanweisung kochen.

Schritt 4

1 TL schwarzer Sesam - **0,5** Zitrone
Die abgetropften Nudeln auf die Teller geben, den gegrillten Fisch darauf anrichten und alles mit Sesam bestreuen. Mit Zitronenspalten servieren.