

Ofengemüse mit Lachs

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Lachsfilet
- ½ Bio-Zitrone

Als Gemüse:

- 400 g Kartoffeln
- 150 g Champignons
- 1 Paprika
- 250 g Zucchini
- 150 g Mini-Tomaten
- 2 rote Zwiebeln



Für die Marinade:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Presse die Zitrone aus. Beträufel den Lachs mit dem Saft und bestreue ihn mit etwas Salz.
2. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in kleine Würfel und koche sie 5 Minuten.
3. Putze und schäle das Gemüse. Schneide die Champignons und die Zwiebeln in Viertel. Würfle die Paprika. Halbiere die Zucchini und schneide sie in Scheiben. Gib alles mit den Tomaten in eine große Schüssel.
4. Verrühre für die Marinade das Olivenöl mit 1 Teelöffel Salz und etwas Pfeffer. Presse den Knoblauch dazu. an.

5. Mische das Gemüse mit der Marinade und fülle es in eine große Auflaufform. Lege das Lachsfilet darauf. Backe das Ofengemüse mit Lachs 35 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

