

Lachs auf Ofengemüse

Reicht für

2 Personen

Zutaten

400 g Lachsfilet
180 g Schafskäse
250 g Champignons
300 g Tomaten
1 Zucchini (ca. 150 g)
1 gelbe Paprikaschote (ca. 200 g)
2 Knoblauchzehen
100 g Olivenöl
15 g italienische Kräuter (getrocknet)

Zubereitung

Die Kräuter, den Pfeffer und das Olivenöl in eine Schüssel geben und verrühren.

Den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und mit der Kräuter-Öl-Mischung verrühren.

Die Champignons und die Zucchini in Scheiben schneiden, die Tomaten in Würfel schneiden und Paprika in kurze Streifen schneiden.

Das Gemüse mit dem Olivenöl und den Kräutern verrühren und die Mischung in zwei Auflaufformen verteilen.

Den Lachs auf das Gemüse legen.

Den Schafskäse mit einem Löffel zerdrücken und über den Lachs und das Gemüse verteilen.

Den Auflauf im Backofen bei 175 °C mit Ober- und Unterhitze 45 Minuten lang garen.

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 30 Minuten

Garzeit: 45 Minuten

Gesamtzeit: 1 Stunde und 15 Minuten