

Lachs auf Ofengemüse

Zutaten/Einkaufsliste 2 Portionen:

600g Lachsfilet
3 Karotten
1 Zucchini
2 Spitzpaprika
1 Pkg. Weiße Champignons
1 große Zwiebel
10 Cherrytomaten
5 Knoblauchzehen
1 Pkg. Feta
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Petersilie,
Olivenöl, ½ Zitrone



Zubereitung:

Gemüse in grobe Stücke schneiden. Die Tomaten halbieren. Die Champignons vierteln. Knoblauch fein hacken. Alles in eine große Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Petersilie und Olivenöl vermengen. In eine Auflaufform geben.

Den Feta Käse in Würfel schneiden und über das Gemüse geben.

Den Lachs auf Gemüsebett legen, mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Petersilie würzen.

Eine Zitronenscheibe auf den Lachs geben und mit Olivenöl beträufeln.

Das Gericht bei Pro Dampf 160°C für 38 Minuten in den Multidampfgarer geben.

