

Mediterranes Ofengemüse

mit Lachs



ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN:

300 g Kartoffeln
2 Zucchini
2 rote und gelbe Paprika
4 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
8 Zweige Thymian
Für den Lachs:
2 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone
1 EL Honig
1 EL Olivenöl, Salz
500 g tiefgekühltes Lachsfilet

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 190° Umluft vorheizen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln für 10 Minuten ungeschält vorkochen. Abgießen und in Scheiben schneiden.
2. Das gesamte Gemüse in grobe Stücke schneiden und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und abgezupften Thymianblättchen marinieren. Auf ein Backblech geben.
3. Den Knoblauch fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und von einer Hälfte die Schale abreiben sowie den Saft auspressen. Knoblauch, Zitronen-

abrieb, Zitronensaft, Honig, Olivenöl und Salz zu einer Marinade vermischen.

4. Die angetauten Lachsfilets mit der Marinade würzen. Die übrige halbe Zitrone in Scheiben schneiden. Lachs und Zitronenscheiben zum Gemüse aufs Blech geben.

5. Alles für 15–20 Minuten goldbraun backen.