



Zutaten

Lachs

- 4 Lachsfilet
- 2-3 Zucchini
- 1-2 Zwiebeln, rot
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Kräuter 1/2 TL Zitronenabrieb
- 2 TL Zitronensaft
- 3 EL Grünes Pesto
- 2-3 EL glatte Petersilie, gehackt

Kartoffeln

- Kartoffeln (Menge nach Wunsch)
- 1-2 TL Olivenöl
- Gewürze nach Wunsch -> ich nehme sehr gerne Knoblauchpulver, Salz, Paprika und Thymian



Eva-Maria Möhrle

Selbst. Direktorin Pampered Chef®

Selbst. Beraterin Edelschmaus®

0177 747 11 71

info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Backofen auf **220° O/U-Hitze** vorheizen.
- Lachsfilet waschen, trockentupfen und nebeneinander, nicht zu dicht, in die Ofenhexe legen.
- Zucchini in 2 cm breite Scheiben schneiden und diese halbieren. Mit Öl, Gewürzen und Kräutern marinieren und um den Lachs geben.
- Die Zwiebel in Achtel schneiden und dazu legen.
- Zitronenabrieb, -saft und Pesto miteinander verrühren und den Lachs damit bestreichen und mit der Petersilie bestreuen.
- Kartoffeln vierteln und **10 Minuten** in klares kaltes Wasser legen. In ein Sieb schütten, gründlich abspülen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Mit Öl und Gewürzen vermengen.
- Mit einer Schnittseite auf den Zauberstein legen.
- Zauberstein nun als Deckel auf die Ofenhexe legen und alles zusammen für **35-40 Minuten** im Ofen garen.