

Pestofachs

Zutaten

Lachs und Gemüse

- 4 Lachsfilet
- 2 Zucchini
- 1 Stange Porree
- Cocktailtomaten
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Bruschetta Edelschmaus®
- 1 TL Zitronenöl Edelschmaus®
- 2 TL Italienisches Genuss Salz von Edelschmaus®
- 2 TL Amadora Genuss Salz von Edelschmaus®
- Pfeffer

Kartoffeln

- Kartoffeln, mehlig kochend (Menge nach Wunsch)
- 1-2 TL Olivenöl
- Gewürze nach Wunsch

→ Ich nehme dazu am liebsten die Salze von Edelschmaus®
(Italienisches Genuss Salz und das Knoblauch Salz)

Zubereitung

- Backofen auf **220°C O/U-Hitze** vorheizen.
- Lachsfilets waschen, trockentupfen, mit Amadora Genuss Salz salzen und nebeneinander, nicht zu dicht, in die Rechteckige Ofenhexe® legen.
- Zucchini in 2 cm breite Scheiben schneiden. Mit Olivenöl und Italienischem Genuss Salz marinieren und um den Lachs geben.
- Den Porree in Ringe schneiden und zusammen mit den Cocktailtomaten dazu legen.
- Bruschetta mit Wasser vermischen (Verhältnis 1:2), 5 Minuten stehen lassen und dann mit Olivenöl und Zitronenöl zu einem Pesto anrühren. Lachsfilets mit dem Pesto bestreichen.
- Kartoffeln achteln und **10 Minuten** in klares kaltes Wasser legen. In ein Sieb schütten, gründlich nachspülen und mit einem Küchentuch trockentupfen.
- Mit Öl und Gewürzen vermengen und mit einer Schnittseite auf den Zauberstein plus legen.
- Zauberstein plus nun als Deckel auf die Rechteckige Ofenhexe® legen und alles zusammen im heißen Ofen für **30-40 Minuten** auf unterster Schiene garen.

→ Dazu schmeckt total super ein Dip mit der Kräuter Freude von Edelschmaus®



Eva-Maria Möhrle

Selbst. Direktorin Pampered Chef®

Selbst. Beraterin Edelschmaus®

0177 747 11 71

info@evasgenusswelt.de