



Pestolachs an Gemüse (Ofenhexe)

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Lachsfilets, frisch
- 3 kleine Zucchini
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Salz
- 1/8 TL Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Basilikumpesto

Zubereitung

Backofen auf 220°C vorheizen.

Lachsfilets nebeneinander mit etwas Abstand in die Ofenhexe legen.

Zucchini in circa 2 cm große Stücke schneiden, diese halbieren. Zwiebel achteln.

In einer Schüssel Olivenöl, gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Das Gemüse in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Das heiße Gemüse zur Marinade in die Schüssel geben und vermischen. Nun das Gemüse um den Lachs platzieren.

Schale der Zitrone abreiben und 1 TL Abrieb abmessen. Dann Zitrone auspressen und 3 TL Saft abmessen. In einer Schüssel Zitronenschale, -saft und Pesto vermengen.

Das Pesto auf den Lachsfilets verteilen.

Im Backofen **14-20 Minuten** backen, bis der Fisch und das Gemüse gar sind. Falls gewünscht, noch mit etwas abgeriebener Zitronenschale garnieren.

Steffi Ebbing
Selbständige Pampered Chef® Beraterin
E-Mail: steffi@ebbing-tm.de
www.ebbing-tm.de | Tel. 05207/87580
Shop: www.ebbing-tm.de/shop

