



CHEFKOCH.DE

Lachsfilet mit Rosmarinkartoffel

Single - Küche

Zucchini in Scheiben schneiden, Tomate würfeln, beides in 1 EL Öl ca. 1 Min. anbraten. Würzen, herausnehmen. Käse würfeln, Lachs quer halbieren, würzen. Untere Lachshälfte in eine gefettete Form setzen, Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Käse darauf verteilen, 2.te Lachshälfte darauf setzen, mit Butterflocken belegen und im 200 Grad vorgeheizten Backrohr ca. 25 Min. garen.

Kartoffeln vierteln, in Salzwasser 15 Min. kochen. Rosmarin abzupfen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln mit Rosmarin darin schwenken.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: ca. 650 kcal

Zutaten für 1 Portionen:

¼ Zucchini

1 Tomate(n)

2 EL Öl

Salz und Pfeffer

50 g Käse (Gouda)

1 Lachsfilet(s) (ca. 150 g)

einige Butter - Flocken

2 Kartoffel(n)

1 Stiele Rosmarin

Fett für die Auflaufform

Verfasser: ChristineJohanna