

# Gemüse Blech mit Lachsfilet



Für 2 Personen

Zutaten:

Kartoffeln 150 g

1 Fenchel groß

5 Möhren

1 Zucchini

100 g Physalis

Saft einer Bio Zitrone

Oliven Öl

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Meersalz

4 Rosmarinzweige frisch

2 Lachsfilet ohne Haut

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in dünnen Scheiben schneiden. Fenchel waschen, in Würfel schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Physalis aus den Hüllen lösen, waschen und halbieren. Das Rosmarin waschen, Blätter von den Stielen pflücken und zerkleinern. Das Blech mit Olivenöl einpinseln. Das Gemüse und die Physalis auf dem Blech verteilen, etwas Zitronensaft drüber, mit Meersalz Pfeffer und Rosmarin würzen.

Backofen auf 180 °C vorheizen (Tipp: Heißluft mit Dampf geht schneller)

Ca. 20-30 Minuten garen.

# Gemüse Blech mit Lachsfilet

Während der Garzeit...

## **Rosmarin-Salz**

Zubereitung:

Meersalz, schwarze Pfefferkörner und Rosmarinblätter (zerkleinert) in einem Mörser gut klein stoßen.

Tipp: Auch sehr lecker beim Rindersteak!

Lachsfilets waschen, trocknen und in einer leicht geölten Pfanne braten.

Das Rosmarinsalz zuletzt drauf streuen.

Das Gemüse und Lachsfilet auf einem Teller anrichten.