

Lachs im Backpapierpäckchen

Zutaten:

- 1 Römersalat
- 1 Zitrone
- 150g Kirschtomaten
- 2TL Olivenöl
- 2 Lachsfilets
- Salz & Pfeffer

Schneide 2 Stück Backpapier in ca. 40x30cm große Rechtecke. Putze den Römersalat und viertel den Salat längs. Schneide die Zitrone in dünne Scheiben. Lege jeweils zwei Römersalatviertel und die Hälfte der Kirschtomaten auf ein Stück Backpapier. Lege je ein Stück Lachsfilet darauf Würze es mit Salz, Pfeffer und je 1TL Olivenöl. Danach je 2-3 Scheiben Zitronen darauf verteilen und das Backpapier über dem Lachs bonbonartig mit Küchengarn verschließen.

Lasse beide Päckchen im Ofen bei 200°C Ober-/ Unterhitze oder 180°C Umluft auf mittlerer Schiene 13-15 Min. garen. Öffne die Päckchen vorsichtig und serviere sofort.