



Wildlachs auf Gemüsebett



Die Zutaten:

- 600 g Wildlachs
- 2 Zucchini
- 6 Stangen Lauchzwiebeln
- 400 g Kirschtomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Chili Soße
- 2 TL Roasted Garlic von Ankerkraut
- 1 EL Fischers Fritze von Ankerkraut

Die Zubereitung:

1. Lauch, Tomaten und Zucchini waschen. Tomaten halbieren, Lauch in Scheiben schneiden sowie Zucchini halbieren und dann in Scheiben schneiden. Knoblauch fein

hacken, Olivenöl und Roasted Garlic Gewürz hinzugeben und mit dem Gemüse gut durchmischen.

2. Gemüse in einer Auflaufform verteilen und den Lachs oben drauf platzieren. Eine Lachs mit dem Fischers Fritze Gewürz bestreuen und den anderen mit Chili-Soße bestreichen sowie mit Knoblauchstücken spicken.
3. Bei ca. 180°C indirekter Hitze auf den Grill geben. Nach ca. einer halben Stunde hat der Lachs 50°C Kerntemperatur und ist fertig. Das Gemüse ist ebenfalls jetzt gar.

Guten Appetit!