

## Rezept

# Lachs mit Tomaten

Ein Rezept von Lachs mit Tomaten, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> Lachsfilet	Salz
Pfeffer	<b>500 g</b> feste Tomaten
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	1/2 frische rote Chilischote
je 1/2 Bund Petersilie und Basilikum	je einige Zweige Zitronenmelisse, Borretsch, Minze
<b>1 EL</b> kleine Kapern	<b>6 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Fisch kalt abspülen, trockentupfen. In 8 gleich breite Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Tomaten waschen, in dünne Scheiben schneiden.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, das dunkle Grün abschneiden. Das Chilistück waschen. Kräuter waschen und die Blättchen abzupfen. Alle diese Zutaten mit den Kapern sehr fein hacken.
3. Lachs und Tomaten dachziegelartig abwechselnd in eine feuerfeste Form schichten. Die Tomaten dabei salzen und pfeffern.
4. Kräutermischung obenauf verteilen, den Fisch mit Öl beträufeln, im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 15-20 Min. backen.