Rezept

Basilikum-Lachs im Teigmantel

Ein Rezept von Basilikum-Lachs im Teigmantel, am 12.10.2024

Zutaten

1 Rolle	backfertiger Pizzateig (ca. 400 g; Kühlregal)
2-3 EL	Zitronensaft
	Pfeffer
	Backblech
4 Stück	Lachsfilet (à 125-150 g)
	Salz
1/2 Bund	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Den Pizzateig auswickeln, längs und quer halbieren, sodass vier gleich große Rechtecke entstehen. Das Backpapier aus der Teigpackung auf einem Backblech auslegen.

2. Die Lachsfilets kalt abwaschen und gut trocken tupfen. Mit Zitronensaft einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen grob zerschneiden. Die Lachsfilets darin wenden.

3. Die Filets auf die Pizzateigstücke legen und darin einwickeln, die überstehenden Teigränder nach unten unter die Rolle schlagen. Auf das vorbereitete Blech heben, in den vorgeheizten Ofen (unten) stellen und alles ca. 17 Min. garen.