

Rezept

Lachs vom Blech mit Birnen

Ein Rezept von Lachs vom Blech mit Birnen, am 19.04.2024

Zutaten

150 g möglichst große Champignons	2 Birnen
3 Stängel Dill	600 g Lachsfilet (ohne Haut)
5 EL Olivenöl	1 Zitrone
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 220 Grad).

2. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem feuchten Küchenpapier sauber abreiben. Die Stiele der Pilze entfernen, die Kappen in dünne Scheiben schneiden. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und längs in dünne Spalten schneiden. Dill abbrausen und trocken schütteln, Spitzen abzupfen.

3. Das Lachsfilet schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Birnen, Pilzen, Dill, Olivenöl und Zitronensaft in einem tiefen Backblech vermischen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Alle Zutaten möglichst flach auf dem Blech verteilen und für 2-3 Minuten in den Ofen (Mitte) schieben. Am besten mit Baguette servieren.