



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Lachs überbacken mit St. Mang Rubius mild von Foodmoni

 25 Minuten

 4 Portionen

 Einfach



Zutaten

1 St. Mang Rubius mild
2 Lachsfilets
1 Zitrone
5 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 EL Honig
1 TL Zitrone
Thymianzweig
Salz
Pfeffer



Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
2. Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten. Die Lachsfilets würzen und in die Auflaufform legen.
3. Die halbierten Zitronenscheiben, die Thymian und den Knoblauch um den Lachs verteilen.
4. Olivenöl, 3 EL Zitronensaft und 1 EL Honig vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über die Lachsfilets gießen und für ca. 15 Minuten im Backofen garen.
5. Rubius in Streifen geschnitten und auf den Lachs verteilen und weitere 5 Minuten Backen bis der Käse geschmolzen ist.

