



Lachs mit Rubius überbacken

Zutaten

- 2 Lachsfilets
- 1 Zitrone
- 5 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Honig
- Salz
- 1TL Zitrone Pfeffer
- 1 Rubius mild
- Thymianzweig



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 die 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.

Weitere Rezepte unter st-mang.com