



Lachspäckchen

Zutaten

- 4 Lachsfilet
- 1 Bund Lauchzwiebeln
 - 2-3 Paprika
- 250g Cocktailtomaten
 - 1 Schafskäse
 - Tomatenmark
 - Basilikum
 - Limettensaft
 - Salz
 - Pfeffer
 - Zucker

Zubereitung des Gemüses

- Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden
 - Paprika klein würfeln
 - Cocktailtomaten teilen
 - Schafskäse klein würfeln
 - paar Blätter Basilikum haken
- aus Tomatenmark, Basilikum, Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade machen
- Marinade über das Gemüse geben und verrühren



Zubereitung der Lachspäckchen

- Alufolie ca. 25x25cm
- mit Olivenöl bestreichen
- Lachs auf das Öl legen und bestreichen mit Öl
 - Lachs mit Salz und Pfeffer bestreuen
- 4-5 EL Gemüse-Käsemischung drüber geben
 - Päckchen machen

Grill indirekt auf 180°, Grillzeit 20-25 Minuten

Ofen auf 180° vorheizen, Ofenzeit ebenfalls ca. 20-25 Minuten