



## Lachs mit Ofengemüse



### Zutaten für 2 Portionen

250 g	Lachsfilet(s), auch TK
1 m.-große	Zucchini
1 m.-große	Paprika, rot oder gelb
300 g	Cherrytomate(n), oder Romatomen
150 g	Champignons
100 g	Schafskäse
2 Zehe/n	Knoblauch
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Chiliöl

### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Das Lachsfilet, falls TK etwas antauen lassen, waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer, nach Wunsch auch mit Kräutern, würzen.

Schafskäse in Würfel schneiden. Die Zucchini und Pilze in dünne Scheiben, die Paprika in Streifen schneiden. Tomaten halbieren oder vierteln. Knoblauch fein hacken. Das Gemüse mit dem Knoblauch, Salz und Pfeffer sowie ein paar Spritzern Chili-Öl in einer Schüssel vermengen.

Auf einem Backblech aus Alufolie eine "Schüssel" formen, d.h. die Ränder an 4 Seiten hochschlagen. Ich empfehle 2 Schichten Alufolie zu nehmen, dann kann nichts auslaufen. Anschließend das Gemüse darauf verteilen. Dann den Lachs darauf legen, mit ein bisschen Chili-Öl beträufeln und den Schafskäse großzügig darüber krümeln.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze, ca. 30 - 35 Minuten im Ofen garen.