



Lachsfilet in der Papillote

Zeitaufwand: 45 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Lachsfilets 220 g »

300 g bunte Mini-Romana-Tomaten

2 Stiele Frühlingszwiebelringen

Zitronenschale

**1 Handvoll gemischte
Thymianblättchen**

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Ciabatta

Zubereitung

1. Die Lachsfilets nach Packungsanleitung auftauen lassen.
2. Anschließend die Tomaten halbieren und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.
3. Die Lachsfilets auf einem Bogen Butterbrotpapier platzieren und das Gemüse drum herum verteilen.
4. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Lachsfilets mit Zitronenschale und Kräuterblättchen bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.
6. Das Papier zu einem Paket zusammenfalten und im bereits vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15-18 Min. garen.
7. Zuletzt Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, salzen und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig braten. Das angebratene Ciabatta Brot zuletzt zu den Lachsfilets reichen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durcherhitzen!