



Lachslasagne mit mediterranem Tomatensalat

Zeitaufwand: 45 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Lachslasagne »

250 g bunte Tomaten

1 kleine rote Zwiebel(n)

4 EL Olivenöl

2 EL Zweige Basilikum

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Zunächst den Ofen vorheizen. Die Lasagne auspacken und die Folie entfernen. Nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Währenddessen die Tomaten waschen und abtropfen lassen. Die Kirschtomaten halbieren und die größeren Tomaten in Scheiben schneiden.
3. Anschließend die Zwiebel abziehen, in feine Würfel teilen und zu den Tomaten geben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Aus Olivenöl und Essig ein Dressing mischen und die Tomaten damit anmachen.
6. Die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und zu den Tomaten geben.
7. Zuletzt die fertige Lasagne mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durerhitzen!