

Kochen**Sabine Schütze****Montag, 07.08.2023****Ofengemüse mit Lachs****Zutaten**

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 4 Möhren
- 2 rote Gemüsepaprika
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Rosmarinzweige
- 1 TL Salz
- Etwas Pfeffer
- Etwas geräuchertes Paprikapulver, wenn vorhanden, sonst rosenscharfes Paprikapulver – optional
- 1 EL Agavendicksaft (ersatzweise etwas Zucker) – oder weglassen
- 7 EL Olivenöl
- 2 Lachsfilets ohne Haut
- einige Stängel Thymian

Außerdem

Backpapier und Backblech

Zubereitung

1. Gemüse in größere mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Schüssel füllen.
2. Eine halbe Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Aus der anderen Hälfte den Saft pressen.
3. Zitronensaft, 5 EL Öl, Rosmarinzweige, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Agavendicksaft zu einer Marinade verrühren. Über das Gemüse geben und mischen.
4. Das marinierte Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 10 Minuten garen.
6. In der Zwischenzeit zwei Blätter Backpapier mit etwas Olivenöl beträufeln, die Zitronenscheiben darauf verteilen und je ein Lachsfilet daraufsetzen. Nochmal etwas Olivenöl auf den Lachs träufeln, leicht salzen und etwas pfeffern. Thymian auf den Lachs legen und dann mit dem Backpapier zu einem festverschlossenen Päckchen falten.
7. Nachdem das Gemüse etwa 10 Minuten im Ofen gegart hat, die Lachspäckchen mit aufs Blech schieben. Weitere 15 Minuten garen.
8. Das Gemüse und den Lachs auf Teller verteilen und genießen.

Tipp: Das Gemüse kann je nach gusto ausgetauscht oder ergänzt werden.**Tipp:** Gemüsereste werden in einem Wasser-Essig-Sud eingelegt und im Kühlschrank aufbewahrt, bis sie als Antipasti genossen werden.