

Lachs aus dem Backofen

Zutaten 2 Personen

4 Scheibe/n	Lachs (TK)
4 EL	Zitronensaft
2 Zehe/n	Knoblauch, in feine Scheiben geschnitten
10 EL	Olivenöl
4 EL	Kapern
etwas	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Eine Auflaufform mit 2 EL Olivenöl ausstreichen. Den Lachs aus der Packung nehmen und unaufgetaut in die Form legen. Mit den Knoblauchscheiben belegen. Zitronensaft und das restliche Olivenöl darüber gießen. Mit Kapern bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei 180°C ca. 30 Min. im vorgeheizten Backofen garen.

Dazu Baguette oder kleine Kartoffeln mit Schale gebraten und Zaziki reichen.

Tipp: Statt Kapern klein gehackte Petersilie verwenden.