

Lachs vom Grill in Alufolie

Zutaten 4 Personen

4 Scheiben Lachs, (tiefgekühlte Stücke)
1 Zucchini

1 Paprikaschote(n), rote
1 Zwiebel(n)

1 Zehe Knoblauch

4 EL Sojasauce
4 TL Öl (Sesamöl)
4 EL Blauschimmelkäse
4 TL Dill, frischer (oder tiefgekühlter)

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Das Gemüse waschen und in Scheiben schneiden. 4 Stücke Alufolie abreißen, das Gemüse gleichmäßig aufteilen und auf die Folie legen. Den Fisch darauf legen und salzen und pfeffern. Die Alufolie zu Schiffchen formen, so dass nur oben ein Spalt offen bleibt. Mit Sojasauce und Sesamöl übergießen und den Käse über den Fisch verteilen. Den Dill überstreuen. Auf den Grillrost legen und ca. 20-30 Minuten schmoren lassen. Dazu frisch gebackenes Weißbrot oder Zwiebelbrot. Lecker.