Gegrillte Lachspäckchen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Lachsfilet, tiefgefroren	600 g
Zitronen	1 St.
Cherrytomaten	250 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Meersalz	
Pfeffer, schwarz	
Party Garnelen	200 g
Kräuterbaguette zum Aufbacken	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

Küchenkrepp, Alufolie, Grill

1. Lachs am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen. Lachs waschen, trocken tupfen und in 4 Stücke teilen. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. 4 Blätter Alufolie abtrennen und mit Olivenöl bestreichen. Knoblauch darauf verteilen und mit Zitronenscheiben belegen. Jeweils ein Stück Lachs auf die Zitronen legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen, Frühlingszwiebeln und Tomaten gleichmäßig auf den Lachsstücken verteilen und Alufolie zu Päckchen verschließen.

3. Lachspäckchen auf dem heißen Grill ca. 10–12 Min. braten. Kräuterbaguette ebenfalls auf dem Grill goldbraun backen. Gegrillte Lachspäckchen mit Kräuterbaguette servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Lachspäckchen und das Kräuterbaguette auch bei 180 °C (Umluft) im Ofen zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	554 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	30 g