



pampered | chef

Lachs überbacken mit Tomate und Mozzarella

Zutaten:

4 Lachsfilets

Oh my Onion

etwas Regenbogen Pfeffer

etwas Buchenrauchsatz

200 g kleine Tomaten

1 Kugel Mozzarella

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Lachsfilets auf den Ofenzauberer legen und pfeffern und mit Oh my Onion bestreuen. Etwas Buchenrauchsatz darüber streuen.

Die Tomaten halbieren und auf den Lachs legen. Den Mozzarella mit der großen Reibe auf die Filets reiben.

Den Ofenzauberer in den Ofen schieben und den Lachs ca. 25 Minuten backen.