

# Lachsfilet auf Zucchini mit Blechkartoffeln

*(wenig Vorbereitung, wenig Aufwand)*

## Zutaten für 2 Personen:

- 250g Lachsfilet
- mediterrane Kräutermischung (geht auch andere)
- 1 Zucchini
- 400g Kartoffeln
- 75g Joghurt
- 1TL Mayonnaise
- 10g Sonnenblumenkerne
- 2 Frühlingszwiebeln
- Öl, Salz, Pfeffer



## Zubereitung :

1) Backofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Enden der Zucchini abschneiden und diese in 0,5cm dicke Scheiben schneiden.

Weißem und grünem Teil der Frühlingszwiebeln getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

2) Kartoffeln halbieren (gut gewaschen und ungeschält) und mit 1EL Öl sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen.

Auf dem mit Backpapier vorbereiteten Backblech verteilen und auf der untersten Schiene 30-35min goldbraun backen.

3) Zucchinischeiben in einer Auflaufform verteilen und leicht salzen. Lachsfilet salzen, mit der Kräutermischung rundherum würzen und auf die Zucchinischeiben legen. Mit Sonnenblumenkernen und weißen Frühlingszwiebelringen bestreuen. Auflaufform auf ein Gitterrost über den Kartoffeln geben und im Ofen für die letzten 20min mitbacken.

4) Mayonnaise, Joghurt und den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in einer kleinen Schüssel verrühren und ggf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5) Nach Ende der Backzeit Kartoffeln, Fisch und Zucchini auf den Tellern anrichten und den Dip dazureichen.



Guten  
Appetit

