

Raclette-Lachs

4 Personen | 60 Min.

ZUTATEN

4 Stück Lachsfilet
3 Paprika
8 Möhren
1 Zucchini
1 kg Kartoffeln
2 rote Zwiebeln
5 TL Raclette rockt!*
Omas Butteröl*

Dip nach Wahl:
200 g Schmand
2 TL Edelschmaus
Gewürzzubereitung nach Wahl

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Paprika, Möhren, Zucchini, Kartoffeln und rote Zwiebeln waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Das gesamte Gemüse und die Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Mit 4 TL Raclette rockt und etwas Omas Butteröl marinieren und alles gut vermengen.
Das marinierte Gemüse gleichmäßig auf einem Backblech verteilen.
Die vier Lachsfilet oben auf das Gemüse legen und ebenfalls mit Raclette rockt! würzen.

Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200°C für ca. 35-40 Min. garen, bis die Kartoffeln weich und der Lachs gar ist.

Zusammen mit einem Dip nach Wahl servieren.
Hierfür Schmand mit 2 TL Gewürzzubereitung nach Wahl verrühren und ziehen lassen, während der Lachs im Ofen gart.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz