

# Lachs mit Kräuterhaube



## Zutaten

- 4 Stück frischer Lachs mit Haut
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund frische Petersilie
- 1/2 Bund Koriander
- 30g Walnüsse
- 40g Parmesan
- 1 EL flüssige Butter
- Plus 1 EL Butter für den Ofenzauberer
- 250g Naturjoghurt
- Salz und Pfeffer
- Saft 1/2 Zitrone

## Zubereitung:

1. Die Zitrone abwaschen und mit der Zester die Schale abreiben.
2. Petersilie, Koriander, geschälten Knoblauch und Walnüsse mit dem Super Hacker fein hacken. Den Parmesan mit der feinen Reibe reiben alles mit dem 1 EL flüssiger Butter verrühren.
3. Den Lachs auf dem mit Butter bestrichenen kleinen Ofenzauberer plus mit der Haut nach unten legen und mit der Kräutermischung bestreichen.
4. Im AirFryer auf eines der mitgelieferten Bleche auf mittlerer Schiene auf AirFry 200 Grad ca 20 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen und 1/2 Zitrone auspresse und alles gute verrühren. Zum Lachs servieren.

*Make it lecker*

Kartoffeln als Beilage passen perfekt dazu.