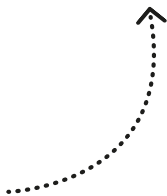


Lachs mit mariniertem Gemüse



Zutaten

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 orangene Paprika
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 200 g Champignons
- 4 EL Öl
- 1 EL Kräuter der Provence
- 4 Lachsstreifen TK



Zubereitung:

Make it lecker

1. Das Lachsfilet aus dem Kühlfach holen und antauen lassen.
2. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, Öl mit Kräutern vermengen und das Gemüse damit marinieren.
3. Die WhiteLady (großer runder Stein) leicht fetten, wenn sie noch keine Patina hat.
4. In die Mitte den Lachs legen und drum herum das marinierte Gemüse verteilen. Im Backofen bei 230 Grad ca 40-45 Minuten backen.