

# Lachs mit Ofenkartoffeln und buntem Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets, mit Haut, à 150 g	1 Zitrone	5 EL Olivenöl
1 Bund Dill	1 Zwiebel	2 Karotten
1 Paprika	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die Ofenkartoffeln:**

3 Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	2 Zehen Knoblauch
5 EL Öl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Für die Ofenkartoffeln die Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffel-spalten mit dem Öl beträufeln und mit dem Rosmarin und dem Knoblauch in den Ofen geben. Für das Gemüse die Karotten putzen und in lange Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Paprika putzen und in Würfel schneiden. Den Dill hacken. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Die Karotten und die Paprika dazugeben. Mit Salz und Pfeffer und dem Dill würzen.

Für den Fisch die Zitrone halbieren und auspressen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin außen knusprig anbraten.

Den Lachs mit Ofenkartoffeln und buntem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Isabella Reindl am 28. Mai 2015