

Lachs-Gemüse-Päckchen

Für 4 Portionen

250 g Lachsfilet. ohne Haut	15 g Thymian	2 TL Senf
1 TL Honig	1 kl. Fenchel	1 kl. Zucchini
250 g Kirschtomaten	1 Zitrone	Salz, Pfeffer
300 g Ciabatta		

Lachsfilet in Würfel schneiden. Thymian waschen und Blättchen von den Stielen zupfen. Senf und Honig mit Thymian verrühren und die Lachswürfel darin marinieren.

Gemüse waschen. Zucchini längs vierteln und würfeln. Fenchel halbieren und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Kirschtomaten halbieren.

Zitrone heiß waschen Schale abreiben, Saft auspressen. Gemüse mit Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft mischen.

Vier Stücke Backpapier auf die Arbeitsfläche legen.

Gemüse darauf verteilen und mit Lachswürfeln belegen. Alles kräftig salzen und pfeffern. Die Enden des Backpapiers zu Päckchen zudrehen. Päckchen auf dem Grill auf eine Grillplatte oder ein Stück Alufolie setzen. Bei mittlerer, indirekter Hitze ca. 20 Minuten grillen. Inzwischen Ciabatta nach Packungsangabe aufbacken und zu den Päckchen servieren.

NN am 12. Juni 2026