

Lecker



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Kräuterfrischkäse in der Mitte des Backblechs platzieren. Zucchini längs vierteln und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Enden dabei entfernen. Paprika vierteln, Kerne entfernen und 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren und ebenfalls in 1 cm breite Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Geschnittenes Gemüse und Cherrytomaten sowie Gnocchi auf dem Backblech verteilen. Lachsfilets auf dem Gemüse platzieren. Alles mit Olivenöl, italienischen Kräutern, Salz sowie schwarzem Pfeffer beträufeln.

Das Backblech nun für 18 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Nach dem Backen Lachs beiseitestellen und das Gemüse mit dem Kräuterfrischkäse vermengen. Zum Servieren das mediterrane Ofengemüse auf Teller verteilen und mit dem Lachs anrichten.

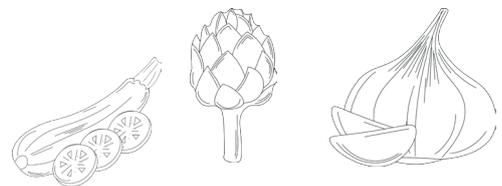
TIPP

Für dieses Rezept haben wir uns für tiefgefrorenen Lachs entschieden, da dieser nach der Backzeit perfekt und saftig gegart ist. Sollte frischer Lachs zur Hand sein, dann diesen nur etwa 8 Minuten mit dem Gemüse im Backofen garen. Und natürlich schmeckt dieses Rezept auch ganz vegetarisch, ohne Lachs, hervorragend.

ZUTATEN

für 4 Portionen

- 400 g Gnocchi aus dem Kühlregal
- 300 g Lachsfilet aus der Gefriertruhe (siehe Tipp)
- 200 g Kräuterfrischkäse
- 250 g Cherrytomaten
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL italienische Kräuter, getrocknet
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer