

Ofenlachs mit Bohnen



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

MEGGLE Kräuter-Butter Duo Mediterran

600 – 700 g Lachsfilet

1 unbehandelte Zitrone

400 g grüne Bohnen

3-5 Knoblauchzehen



Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die grünen Bohnen waschen, für zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.

Die Bohnen und Knoblauchscheiben schließlich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und MEGGLE Rosmarinbutter-Flocken darauf verteilen.

Die Lachsfilets auf die Bohnen legen und auf jedes Lachsstück etwas Basilikum-Zitronenbutter sowie je eine Scheibe Zitrone geben.

Das Ganze schließlich ca. 20 Minuten auf ca. 200°C im Ofen backen.

Zum Servieren jeweils ein Stück Lachs mit Zitrone auf einem kleinen Bohnenbett anrichten und mit MEGGLE Basilikum-Zitronenbutter-Flocken garnieren. Guten Appetit!

Tipp: Als perfekte Ergänzung zum Gericht empfehlen wir das MEGGLE Mediterrane Brot.