



Schwierigkeit leicht



4 - 6 Portionen



Vorbereitung 15 min.  
Backzeit 30 min.

## Zutaten

---

800g frischer Lachs  
1x rote Paprika  
1x grüne Paprika  
1x gelbe Paprika  
1/2 Zitrone  
1 TL Zitronenpfeffer/Salz  
etwas getrockneten Thymian  
2 EL gehackte Kräuter

## Tipp

---

Damit der Lachs schön saftig bleibt und kein Eiweiß austritt, nutze ich zwischenzeitlich etwas weniger Temperatur. Wer gerne Knoblauch mag, kann diesen gerne gehobelt dazu geben.

# LACHS IM OFENMEISTER

Lachs ist nicht nur besonders köstlich, sondern auch noch wegen seiner ungesättigten Fettsäuren sehr gesund.

## Zubereitung

---

- Jede Paprika in 3 Teile schneiden, die Kerne entfernen und in den Kleinen Küchenhobel stellen. Dabei die dickste Einstellung verwenden. Die gehobelte Paprika dann in den leicht gefetteten Ofenmeister legen.
- Den Lachs mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und auf den Paprikastücken platzieren.
- Die Zitrone mit der Zitruspresse ausdrücken und mit dem Silikonpinsel den Fisch mit dem Zitronensaft einpinseln. Mit Zitronenpfeffer, Salz und Thymian den Fisch würzen.
- Ofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen und den Ofenmeister für 35 Minuten in den Backofen geben..
- Vor dem Servieren die gehackten Kräuter auf den Lachs geben.

Dazu reiche ich gerne ein frisches Baguette.