

Ofenlachs mit Zucchini, Kartoffeln und Zitrone

Zubereitungszeit **35 Minuten**
Kalorien pro Portion **575**



Zutaten für 4 Personen

500 g Lachsfilet
2 Zucchini
2 Zitronen
800 g Kartoffeln
Olivenöl
7 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
getrocknete Kräuter

Zubereitung:

1. Lachs waschen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Zucchini waschen, die Enden abschneiden und die Zucchini in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und halbieren.
2. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) vorheizen. Lachsstücke, Zucchini und Kartoffeln mit Öl und Sojasauce vermischen und mit Thymian, Oregano und Pfeffer würzen.
3. Lachs-Kartoffelmischung auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen, in Spalten schneiden, mit auf das Backblech legen, im Backofen 20-25 Minuten garen, auf Tellern anrichten und servieren.

Tipps:

- Der Fisch wird besonders aromatisch, wenn dieser vor dem Braten mit 3-4 EL der Sojasauce mariniert wird.
- Den Ofenlachs mit Oliven oder Kapern garnieren.

Guten Appetit!