

LACHS MIT KRÄUTER-KRUSTE

Für 2 Portionen

2	Lachsfilets (frisch oder tiefgekühlt)
90 g	Toastbrot
40 g	Getrocknete Tomaten in Öl*
1 EL	Gewürzmischung „Petit Chef“**
2 TL	Akazienhonig*
30 g	Butter
nach Belieben	Pfeffer



Die Rinde vom Toastbrot entfernen und das Weißbrot zwischen den Handflächen in eine Schüssel zerbröseln.

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Dann mit der Gewürzmischung „Petit Chef“, dem Honig und der Butter kräftig vermischen.

Auf ein gefettetes (geöltes) Backblech die Lachsfilets legen, pfeffern und die Bröselmischung auf den Filets verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (210 Grad, keine Umluft) auf der mittleren Schiene ca. 13 Minuten backen.

Wer die Kruste besonders kross haben möchten: zum Schluss noch ganz kurz mit Oberhitze überbacken.

Dazu schmeckt ein frischer Gurkensalat besonders lecker!

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



*diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“

Copyright „Gertrude No.20“