



Lachsfilet vom Grill

Nährwerte (pro Portion)

Kalorien: ca. 226 kcal

Kohlenhydrate: 0 g

Proteine: 36 g

Fette: 14 g

Zutaten für 2 Portionen:

- 400 g Bio-Lachsfilet
- 3-4 Zitronenscheiben
- 3-4 grüne Oliven
- 4 frische Salbeiblätter
- 1 Stiel Thymian
- grobes Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Lachsfilet auf ein doppelt so großes Stück Alufolie oder Grillgeschirr geben.
2. Zitrone waschen und gemeinsam mit den Oliven in Streifen schneiden.
3. Anschließend auf und neben dem Lachs verteilen.
4. Als Nächstes die Salbeiblätter und den Thymian ebenfalls auf dem Lachs verteilen.
5. Die Alufolie nach oben klappen und den Lachs damit verschließen. Für ca. 20 Minuten auf dem Grill lassen.
6. Je nach Bedarf kann das Lachsfilet danach noch gepfeffert und mit grobem Meersalz bestreut werden.

