



Lachsfilets auf Ofengemüse mit Kroketten

Backofen: 220° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 35 min
Zubehör: Grundset

Zutaten:

Gemüse nach Geschmack
(z.B. Zucchini, Paprika, Kürbis,
Champignons, Süßkartoffel, etc.)
2 EL Öl
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Kräutersalz
1 TL Kräuter der Provence

2-3 Lachsfilets
Salz & Pfeffer

1 Packung Kroketten (angetaut)

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Gemüse waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in die große Nixe füllen.

Die Nixe nur soweit befüllen, dass noch ein ca. 2 cm hoher Rand bleibt.

Aus Öl, Kräutern, zerdrückter Knoblauchzehe und Salz eine Marinade anrühren und über das Gemüse gießen.

Deckel der Nixe aufsetzen und Nixe nun mehrmals kräftig schütteln. So verteilt sich die Marinade ganz leicht und gleichmäßig um das Gemüse.

Gemüse in die große Ofenhexe ümfüllen und gleichmäßig verteilen.

Lachsfilets auf das Gemüse setzen, nach Geschmack würzen und Zauberstein als Deckel aufsetzen.

Kroketten auf dem Zauberstein verteilen und das Grundset auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 min garen lassen.

