

Lachs mit Ofengemüse und Kartoffeln

Zutaten (für 2 Personen)

500 g	kleine Kartoffeln
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
1	Zucchini
1	rote Paprika
2	Karotten
1	kleine rote Zwiebel
1 TL	getrockneter Oregano
1 TL	mildes Paprikapulver
2	Lachsfilets
	etwas Zitronensaft
	frische Petersilie

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Kartoffeln halbieren und mit 1 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer mischen. Auf ein Blech geben und etwa 15 Minuten vorgaren.
3. Zucchini, Paprika, Karotten und Zwiebel in Stücke schneiden. Mit 1 EL Olivenöl, Oregano und Paprikapulver vermengen. Zum Blech geben.
4. Den Lachs mit etwas Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und nach weiteren 10 Minuten mit auf das Blech legen.
5. Alles zusammen noch etwa 12 bis 15 Minuten garen, bis der Lachs durch ist und das Gemüse weich ist.
6. Mit frischer Petersilie bestreuen und warm servieren.

Guten Appetit!