

| *Zubereitungszeit: ca. 20 min* |



Zutaten :

- 2 Lachsfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 2 händevoll Tomaten
- 3EL Olivenöl
- 2EL Limetten- o. Zitronensaft
- Thymian o. Rosmarin Zweige

Gewürze :

- 2TL Paprikapulver
 - 1 Priesse Chili
 - Salz & Pfeffer
- nach Geschmack



53% Protein



51% Fett



1% Kohlenhydrate

Und so geht's:

Lachs in einer feuerfesten Form platzieren. Tomaten halbieren, Limette auspressen, Knoblauch pressen. 3EL Olivenöl mit 2EL Limettensaft zusammen mit dem gepressten Knoblauch und den Gewürzen vermengen. Die Marinade, Tomaten und die Thymianzweige über den Fisch geben. 15min bei 175° Umluft im Ofen garen.