

# Lachs in der Folie

Mit guten Freunden und Familie schmeckt gutes Essen noch besser!



## Menge

Für 4 Personen

## Zutaten

- 4 Stück Lachsfilet oder 4 Lachssteaks
- 4 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- Schale einer ½ Zitrone, geraffelt
- Olivenöl
- Weisswein (optional)
- 4 Blätter Alufolie



**STEP 1** Ofen auf 180°C oder Grill vorheizen.

**STEP 2** Alufolie mit Olivenöl bepinseln.

**STEP 3** Lachs waschen und trocken tupfen, mit der Hautseite nach unten in die Mitte der Folie legen; kräftig salzen und pfeffern, mit der geraffelten Zitronenschale bestreuen.

**STEP 4** Tomaten und Zwiebeln auf den Fisch legen, nochmals würzen, Petersilie und je einen kleinen Schuss Olivenöl und Weisswein darübergeben. Alupäckchen gut verschliessen und auf den Grillrost legen oder in einer ofenfesten Form in den Ofen schieben. Nach ca. 25 Minuten ist der Fisch fertig.

Als Beilagen schmecken einfache Salzkartoffeln und ein frischer grüner Salat.



## Serviervorschlag

Schmeckt besonders gut mit eiskaltem, trockenem Weisswein!



Rezept von  
**JOËLLE LOOS**