



Spicy Ofengemüse mit Lachs

Spicy Ofengemüse ist schon gut - aber mit Lachs wird es noch viel besser! Das schöne daran: es ist ganz einfach zuzubereiten!

ZEITSCHÄTZUNG
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
ALLESSESSER

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Spicy Thai Wok
- Lachsfilets
- 1 Limette
- Für die Marinade:
 - 2 Limetten
 - 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 2 EL Sojasoße
- 4 Knoblauchzehen
- Chilliflocken
- Salz & Pfeffer

SO GELINGT'S DIR



Für die Marinade
Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Limetten auspressen und mit den restlichen Zutaten vermischen.



Marinade je nach Geschmack mit Chilliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.



Limette in Scheiben schneiden.



Gemüse auf dem Blech verteilen.

5



Lachs auf das Gemüse legen, die Limettenscheiben darüber verteilen und die Marinade darüber gießen.

6



Das Blech ca. 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben, bis der Lachs innen noch leicht glasig ist, aus dem Ofen nehmen und genießen.