



# SPICY OFENGEMÜSE LACHS MÜSE

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  
**ALLESESSER**

## 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

1



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

2



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

3



Limette in Scheiben schneiden.

4



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.