SPICY OFENGEMÜSE LACHS

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

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
30 MIN	SUPER EASY	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.

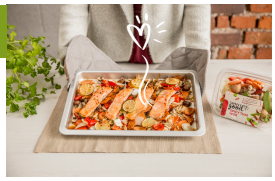
© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

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.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: