2A Fisch

Gegrillter Lachs mit Gemüse und Feta

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Zucchini in Scheiben und den Staudensellerie in halbe Scheiben schneiden. Das Basilikum grob hacken. Lachs, Zucchini und Tomaten mit Olivenöl einreiben. Eine Grillpfanne gut erhitzen und zuerst Zucchini und Tomaten grillen. Dann mit Salz und Pfeffer und frischem Basilikum bestreuen. Danach den Lachs goldbraun und bis zur gewünschten Garstufe grillen. Am leckersten ist der Lachs wenn er innen noch etwas rosa ist. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Lachs mit dem gegrillten Gemüse, Staudensellerie und dem Feta servieren.

Zutaten

- [ ] 120-170 g Lachsfilet
- [ ] 30 g Feta light
- [ ] 100 g Zucchini
- [ ] 100 g Rispentomaten
- [ ] 50 g Staudensellerie
- [ ] 1½ EL Olivenöl
- [ ] 5 g frisches Basilikum
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**456 kcal**
Kohlenhydrate	**9 g**
Fett	**31 g**
Eiweiß	**32 g**