

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

## F(R)ISCH VERLIEBT...

Lachs mit Tomatenkruste &  
Grillgemüse

### Zutaten

#### Für das rote Pesto:

250 g getrocknete Tomaten in Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Pinienkerne  
3 EL Parmesan {gerieben}  
40 ml Olivenöl  
Salz & Pfeffer

#### Für den Lachs:

4 Lachsfilets  
2 Fäuste voll Lorenz Naturals Knoblauch &  
Kräuter

4 EL rotes Pesto

#### Für das Gemüse:

2 Frühlingszwiebeln  
2 Zucchini  
2 Fäuste voll Cherrytomaten  
2 EL Olivenöl  
2-3 Zweige Rosmarin  
2-3 Zweige Thymian  
Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

Chips mal anders! Chips sind nicht nur der ideale Snack und Liebling auf jeder Party, sondern können auch ganz anders – in unserem Fall als Kruste auf frischem Lachsfilet vom Grill. Glaubt ihr nicht? Dann schnell weiterlesen...

#### *Lachs mit Tomatenkruste*

Wir lieben Blitzrezepte! Besonders im Sommer, wenn die Temperaturen die 30 Grad Marke knacken, wollen wir alles andere, als in der Küche zu stehen. Ein schnelles Rezept muss her – am besten vom Grill. Wir laden die Mädels ein und grillen im Handumdrehen frischen Lachs mit Grillgemüse – das besondere daran ist wohl die Kruste aus Chips. Unser aktueller Liebling sind die [Lorenz Naturals Knoblauch & Kräuter](#), die dem Lachs durch eine kräftige Knoblauchnote und verschiedene Kräuter einen besonders aromatischen Geschmack verleihen.

