

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



REZEPT VON
cookingCatrin

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.

