

Lachspäckchen



Zutaten für 1 Portion

1 Stück Lachs
1 Scheibe Zitrone, unbehandelt oder 2 Zitronen-Achtel
Basilikumblätter, Zitronenpfeffer, Salz, Olivenöl
Backpapier

Zubereitung

Das Lachsstück auf das Backpapier legen, mit Zitronenpfeffer und Salz würzen, etwa 1-2 Teelöffel Olivenöl darüber träufeln, die Zitronenscheibe oder –achtel auf den Lachs legen, Basilikumblätter dazu.



Mit dem Backpapier zu einem geschlossenen Päckchen verpacken – ich nutze dazu den Tacker



Ca 15 bis 20 Minuten in den Backofen bei 180 Grad. Auf dem Teller das Papier mittig aufreißen und den Lachs auf den Teller gleiten lassen

