

Lachs mit Champignons bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 tiefgefrorene Lachse, 2 große Dosen Champignons, 6 Tomaten, 4 mittelgroße Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Oregano, gekörnte Brühe, Zitrone, Butter.

Die Vorbereitungen:

Eine Auflaufform buttern. Zwiebeln schälen, Dosen öffnen.

Die Zubereitung:

Den gefrorenen Lachs in die Auflaufform legen und mit etwas Zitronensaft betreufeln. Die Champignons ohne Wasser darauf verteilen. Zwiebeln sehr dünn in Ringe schneiden und über die Pilze geben. Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Zwiebelringe legen. Darauf die Gewürze verteilen. Knoblauch nach Geschmack in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen und pfeffern, Oregano darüber streuen und ca. 1 Teelöffel gekörnte Brühe verteilen. Das Ganze mit Butterflocken bedecken.

Bei ca. 170 Grad (Umluft) 45 Min. im Backofen backen.

Dazu passen sehr gut grüne Nudeln oder Baguette.