

# MEER GRILLIEREN

## GANZ EINFACH

*Zutaten für 4 Personen*

**4 Stk. Lachsfilets**  
ohne Haut à je 150 g

**200 g Kartoffeln**

**150 g Karotten**

**100 g Champignons**

**200 g Zucchini**

**100 g Zwiebel**

**200 g Broccoli**

auch anderes Gemüse  
verwendbar

**4 EL Olivenöl**

**1/2 TL Salz**

**etwas Pfeffer** aus der Mühle



## Lachsfilets auf Kartoffel-Gemüse-Pfanne

### Zubereitung

Lachs waschen, in 4-5 Stücke aufteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln waschen und kleine Würfel schneiden. Zucchini, Karotten und die Zwiebel klein schneiden, Champignons vierteln, Broccoli waschen und in kleine Röschen zerlegen.

Feuerschale mit Grillrost frühzeitig anfeuern. Zwei Gillschalen mit Öl auf dem Rost platzieren. Kartoffeln in der einen Schale anbraten, anschliessend die Zwiebeln, Karotten, Zucchini und die Pilze dazu geben. Parallel den Lachs in der zweiten Schale kurz beidseitig anbraten. Nach 10 Minuten den Lachs beiseite nehmen und das Gemüse auf beide Schalen verteilen. Gemüse weitere 10 Minuten garen. Anschliessend den Lachs auf das Gemüse legen und für nochmals 10 Minuten weitergaren. «en Guete»

Passend dazu eine Sour Cream mit frischem Schnittlauch aus dem eigenen Garten.