



Lachs vom Grill

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 Paprika, rot
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebeln, weiss
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 4 Ei Blauschimmelkaese
- 4 Ei Sojasauce
- 4 Stueck/e Lachsfilet, ohne Haut
- 4 Tl Dill
- 4 Tl Oel, Sesam-

Das Gemüse waschen und in Scheiben schneiden. 4 St. Alufolie abreißen, das Gemüse gleichmäßig verteilen und auf die Folie legen. Den Fisch darauf legen und salzen und pfeffern. Die Alufolie zu Schiffchen formen, so dass nur oben ein Spalt offen bleibt. Mit Sojasauce und Sesamöl bergieren und den Käse über den Fisch verteilen. Den Dill überstreuen. Auf den Grillrost legen und ca. 20 - 30 Min. schmoren lassen. Dazu frisch gebackenes Weißbrot oder Zwiebelbrot