

# Lachs mit Kapern und karamellisierten Tomaten

Grill-Gerichte » Fisch

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Lachsfilet(s)
- » 200g kleine Tomate(n)
- » 2 EL Zucker (braun)
- » 5 Stiele Thymian
- » 1/2 Bd. Basilikum
- » 2 kleine Zucchini
- » 3 EL Zitronensaft
- » Salz & Pfeffer
- » 3 EL Olivenöl
- » 50g Kapern

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

11-15€



### **Schwierigkeitsgrad**

Einsteiger



### **Warte-Zeit**

bis zu 15min



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

### Vorbereitung

- Tomaten vierteln, mit Zucker vermengen
- Thymian hacken
- Basilikum in Streifen schneiden
- Zucchini in Scheiben schneiden
- Lachs mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern

### Fertigstellung

- vier Stücke Alufolie mit Öl bepinseln
- Tomaten mit Thymian mischen
- Gemüse, Kapern und Kräuter in die Mitte der Folie geben
- Fisch darauf legen
- Folie zu einem Päckchen verschließen
- Päckchen auf dem Grill 15min garen (am Rand vom Rost)

angelegt am: 21.08.2010

Rezept-Nr: 2345

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke