AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	international

LACHS MIT ROTER ZWIEBEL UND SCHNITTLAUCH



Rezept: Patrizia Fontana. La Mia Cucina. Echtzeit 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Patrizia Fontana betreibt seit Jahren ein italienisches Feinkostgeschäft mit eigener Pastamanufaktur in Zürich. Nun veröffentlicht die «Queen of Pasta» ihre gut nachkochbaren Hausrezepte. - Zuchtlachs enthält viel Fett. Er lässt ohne weitere Zugabe im Ofen zubereiten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Zuchtlachs, ohne Haut	8 Stg	Schnittlauch
1	Rote Zwiebel, kleine	4 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200° C aufheizen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen.
2. Fischfilet ohne Haut mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. In Portionen schneiden. Rundum etwas salzen.
3. Auf jede Fischportion einen TL Zwiebelwürfelchen verteilen. Etwas Schnittlauch auf die Fische schnippeln.
4. Boden einer Ofenform etwas ausbuttern. Fische je nach Dicke und gewünschtem Gargrad 12 - 16 Min. backen.

TIPP: Mit Reis und Gemüse servieren.