

Gratiniertes Lachsfilet und Fetakäse vom Grill mit Sommersalat und Baguette

Lachsfilet/Fetakäse mit Olivenöl einreiben und mit Salz & Pfeffer aus der Mühle würzen dann auf einer festen Alufolie/Grillfolie oder einer feuerfesten Form legen

Für den Belag vom Lachsfilet/Fetakäse:

- Tomaten entkernen und klein schneiden
- Getrocknete Tomaten klein schneiden
- Frühlingszwiebeln klein schneiden
- Frische Blatt Petersilie und Gartenkräuter klein schneiden
- Alles zusammen in einer Schüssel vermischen
- Dazu etwas Olivenöl, Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Und nach Belieben etwas Chili für die leichte Schärfe



Den Belag mit dem Löffel auf den Lachsfilets/Fetakäse verteilen.

Den Grill bitte anheizen und den Lachs/Fetakäse zuerst abgedeckt auf den Grill. Bitte darauf achten, dass der Grill nicht zu heiß ist, damit der Lachs/Fetakäse nicht anbrennt. Dann nach ca. 10 Minuten die Folie runternehmen und den Lachs noch ca. 5-10 Minuten weitergaren lassen. Die Garzeit ist auch abhängig von der Wärme.

Sommersalat

Frischen Blattsalat nach Wunsch

Tomaten, Salatgurke, Möhren, Paprika und weiteres nach Belieben in Würfel schneiden

Salatdressing

- Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- 1 Teelöffel Senf
- 1-2 Teelöffel Honig (nach Belieben)
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Ein Schuss Cranberrylbalsam
- Frische Gartenkräuter

Dazu ein Salt&Pepper Baguette oder auch ein würziges Ciabatta und zum Dippen dazu in einer kleinen Schale etwas Olivenöl mit Salz & Pfeffer aus der Mühle...

Viel Spaß beim Nachgrillen und ich hoffe Ihnen schmeckt's genauso gut wie mir.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre *Beate Claar* aus der fbs