

Lachs-Zucchini



Zutaten:

3 Zucchini (mittelgroß), 2 Knoblauchzehen, 2 El Öl, 3 Schalotten, 1 Pfefferschote (rot)
300 g Bio-Lachsfilet, 5 Stiele Dill, 100 g Crème fraîche, 2 Tl frisch geriebenen Krenn, 60 g Bio-Räucherlachs, Salz

Zubereitung:

Zucchini längs halbieren, das weiche Zucchini innere mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel aus den Hälften kratzen. Zucchinihälften auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zucchiniinneres und Knoblauch fein hacken und mit dem Öl in einer Pfanne andünsten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Schalotten und Pfefferschote in Ringe schneiden. In eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und 30 Min. ziehen lassen.

Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Lachsfilet 1,5 cm groß würfeln. Spitzen von 3 Stielen Dill, Crème fraîche, Krenn und Räucherlachs in einen Blitzhacker geben. Abgekühlte Zucchini Knoblauch Mischung zugeben und alles fein zerkleinern. Mit den Lachswürfeln mischen und mit Salz würzen. In die ausgehöhlten Zucchini hälften füllen und im heißen Ofen im unteren Ofendrittel 20-25 Min. backen.

Schalotten und Pfefferschoten abgießen, trocken schleudern und mit abgezupften Spitzen von 2 Stielen Dill mischen. Über die gebackenen Zucchini streuen.

Gutes Gelingen 😊