

# Gebackener Lachs mit Paprika

Für 2 Portionen

## Zutaten :

2 Zweige frischen Thymian  
250 g Lachsfilet  
400 g Cherrytomaten  
3 Paprika  
4 EL Olivenöl  
1 EL körnigen Senf  
2 EL Weißweinessig  
1 EL Paprikapulver  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze empfohlen) oder bei 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.
3. In einer Schüssel das Öl, Senf, Essig, Thymian und Paprikapulver mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Tomaten werden ebenfalls gewaschen und geviertelt. Das Lachsfilet abwaschen und trocken tupfen.
5. Die Paprikastreifen und die Tomatenspalten werden in eine Auflaufform gegeben. Auf das Gemüse wird der Lachs gelegt. Anschließend wird der Lachs mit der Marinade auf der Oberseite bestrichen. Die Auflaufform kommt für ca. 20 Minuten in den Ofen.

## **Tipp:**

Wer möchte, kann dazu Reis oder ein Knoblauchbaguette servieren.

