

Lachs mit Mandelkruste und getrockneten Tomaten

Für 2 Portionen:

400 g Lachs	50 g getrock. Tomaten	50 g gemahlene Mandeln
2 Knoblauchzehen	1 Süßkartoffel	2 kleine Rote Beten
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Süßkartoffel und Rote Bete schälen, waschen und in Streifen schneiden.

Mit etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl bestreuen. Danach auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und in einem vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten auf 160 Grad Umluft backen.

In der Zwischenzeit getrocknete Tomaten klein schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden. Anschließend getrocknete Tomaten, Knoblauch, 1 EL Olivenöl, Mandeln, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen.

Lachs gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Tomaten-Mandel-Masse darauf verteilen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen, den Lachs noch darauflegen und für weitere 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

NN am 05. Februar 2021