

Lachs-Würfel mit Honig und Zitrone

Für 2 Personen:

300 g Lachsfilet 1 EL Honig 1 TL Chili Flocken
1 EL Olivenöl 1/2 TL Paprika, edelsüß 2 EL Zitronensaft
1/2 TL Salz

Den Lachs in Würfel schneiden. Die Gewürze mit dem Olivenöl und dem Honig vermischen. Die Würfel darin wenden und für ca. 30 Minuten marinieren lassen. Den Lachs aus der Marinade nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Bei 180°C ca. 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach der Backzeit, den Lachs mit der restlichen Marinade bestreichen und mit etwas frisch gehacktem Koriander und frischer Zitrone servieren.

NN am 15. Juli 2021