Überbackener Lachs mit Parmesankruste

Der überbackene Lachs mit Parmesankruste ist mit diesem Rezept blitzschnell fertig und eignet sich besonders als leichtes Sommergericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

6 Stk.	Lachsfilet
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
150 g	Frischkäse
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
50 g	Semmelbrösel
50 g	Parmesan
2 EL	Petersilie
1 Prise	Paprikapulver
1 EL	Butter (für das Backblech)

Zubereitung

1. Für den überbackenen Lachs mit Parmesankruste zuerst den Ofen auf 200 Grad vorheizen und das Backblech mit Butter einfetten. Die Lachsfilets auf das Blech setzen.

2. Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und zufügen. Zitronenschalenabrieb sowie Pfeffer und Salz nach Geschmack ebenfalls zugeben. Alle Zutaten gut verrühren. Mit einem Messer gleichmäßig auf die Filets streichen.

3. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken, einen Teil für die Dekoration zur Seite legen. Die Semmelbrösel in eine zweite Schüssel geben, den Parmesan in die Schüssel reiben. Petersilie dazugeben und alles gut vermischen. Die Mischung gleichmäßig über die

Filets streuen. Zuletzt mit dem Paprikapulver bestreuen.

4. Die Lachsfilets rund 15 Minuten im Ofen backen, auf vorgewärmten Teillern anrichten, mit Petersilie garnieren und schnell servieren.

Tipp

Den überbackenen Lachs mit Parmesankruste mit Salat oder gedünstetem Gemüse servieren. Auch Kartoffeln passen sehr gut dazu.