

Saibling in Pergament

Dauer: Schnell Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

4	Saiblingfilets
1	Zucchini
8 KLEINE	Erdäpfel
4	Frühlingszwiebel
1	Karotte
1	Staudensellerie
1	Kohlrabi
2 EL	Öl
2 EL	Korianderblätter
	Salz
	Zitronenscheiben
4	Backpapierbögen

Zubereitung

1. Backpapier mit Öl einstreichen. Geschälte Kartoffeln halbieren, das Gemüse klein schneiden und mit Öl und Gewürzen vermengen.
2. Alles schichtweise auf das Backpapier geben, den mit Salz und Pfeffer gewürzten Saibling auf dem Gemüse platzieren, Korianderblätter und Zitronenscheiben darauf verteilen.
3. Päckchen gut verschließen (eindrehen). Im 180 °C Grad heißen Ofen etwa 20 Minuten garen. In der Papierhülle servieren und erst bei Tisch öffnen, so begeistert beim Auspacken das köstliche Aroma.