



Dauer: Schnell
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Christine Kaswurm

Zutaten

4	Saiblingfilets
1	Zucchini
8 KLEINE	Erdäpfel
4	Frühlingzwiebel
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.

Isst-Gut-Rezept, Fisch-Tag