



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Christine Kaswurm

Zutaten

4 STUECK	Saibling (ca. 250-300g)
1	Zucchini
8	kleine Kartoffeln
4	Frühlingszwiebeln
1	Karotte
1 STUECK	Staudensellerie
1	Kohlrabi
2 EL	Öl (Raps oder Sonnenblume)

2 EL	Korianderblätter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	in dünne Scheiben geschnittene Zitrone
4	Bögen Backpapier (40x40 cm)

Zubereitung

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

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2023