



GEGRILLTE FISCH-PÄCKCHEN



20 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Portionen

4 x ca. 125 g	Lachsfilet(s) ohne Haut
1	Bio Zitrone(n)
etwas	Salz und Pfeffer
1	Zucchini(s)
2 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
etwas	Küchengarn

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



GEGRILLTE FISCH-PÄCKCHEN



20 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Lachsfilet(s) abspülen und trocken tupfen.
2. Zitrone(n) heiß abwaschen, trocknen und mit einem Zestenreißer etwas Schale abziehen. Zitrone(n) anschließend auspressen und den Lachs damit beträufeln. Salzen und pfeffern.
3. Zucchini(s) waschen, trocknen, der Länge nach in dünne Scheiben hobeln und mit Petrella Kräuter bestreichen.
4. Je zwei Scheiben über Kreuz legen. Ein Lachsfilet in die Mitte auf die bestrichenen Zucchinischeiben platzieren, diese dann als Päckchen einschlagen und mit Küchengarn festbinden.
5. Die Fischpäckchen in einer Gemüseschale auf den heißen Grill legen und von jeder Seite ca. 5-6 Minuten grillen.
6. Den restlichen Petrella Kräuter dazu servieren.