



© Salzburger Seminarbäuerinnen-Christine Kaswurm

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