

Lachs auf Gemüse mit Zitronenbutter



Zutaten (1 Portion)

120 g Lachsfilet
Meersalz nach Belieben
Weisser Pfeffer aus der Mühle
20 g Butter
2 Scheiben Zitronen
Frischer Dill
20 g Lauch in Scheiben geschnitten
40 g Karottenstreifen
40 g Zucchiniestreifen
40 g Zuckerschoten (Kefen)

Zubereiten

Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Butter auf das Lachsfilet verteilen. Zitronenscheiben auf die Butter legen. Alle Zutaten (Lachs mit Zitronenscheiben nach oben) in den Dampfgarbeutel mit Ventil füllen und gut verschliessen.

Im Mikrowellenofen mit dem Ventil nach oben bei 600 Watt 5 Minuten (800 Watt 4:30 Minuten) zubereiten.

Nach dem Garen beliebig mit frischen Kräutern garnieren.