



Lachsfrikadellen mit Ofengemüse

griechische Art mit Oliven und Dillsauce



40-50min



3-4 Personen

Egal, wie das Wetter ist - dieses Gericht mutet sommerlich an und sorgt für gute Laune, denn wer kann zu mediterranen Aromen schon Nein sagen? Goldbraun gebratene Lachsfrikadellen betten sich neben ein frisch-würziges Röstgemüse aus dem Ofen, das wir mit spritziger Zitrone und aromatischen Kräutern verfeinern. Und was wäre ein Essen ohne Dip? Deshalb gibt es dazu cremigen Joghurt mit Tomaten, Dill und noch mehr Zitrone. Mmmh!

- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 große Auberginen
- 1kg Babykartoffeln
- 20g Dill
- 2 Tomaten
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 4 Lachs-Burgerpattys ^{1,4}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

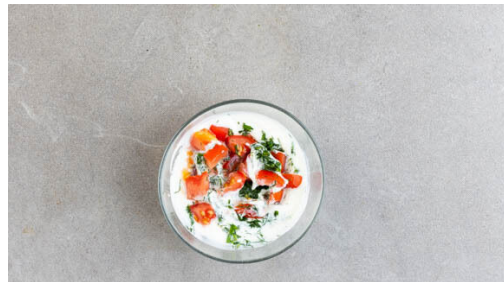
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

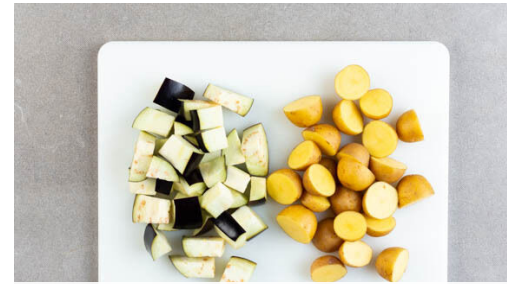
Energie 779kcal, Fett 44.8g,
Kohlenhydrate 71.3g, Eiweiß 22.6g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Zitronenschalen** abreiben, **eine Zitrone** halbieren und auspressen, die **andere Zitrone** in dünne Scheiben schneiden. Die **griechische Gewürzmischung**, die **Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung**, die **Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft** und 4EL Olivenöl verrühren. Mit ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen.



Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden, die **Tomaten** grob würfeln. Den **Dill**, die **½ der Tomaten**, den **Joghurt**, **2TL Zitronensaft** und **4TL Wasser** verrühren. Die **Dillsauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Auberginen** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln.



Nach ca. 15Min. Backzeit die **Zitronenscheiben** auf dem Gemüse verteilen. Die Position der Backbleche tauschen und alles weitere 10-12Min. im Ofen backen, bis das **Gemüse** gar ist. Die **Oliven** in Ringe schneiden.



Das **Gemüse** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit dem **Würzöl** vermengen und im Ofen ca. 15Min. backen.



Die **Burgerpattys** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–5Min. braten, bis die **Pattys** goldbraun und knusprig sind. Das **Ofengemüse** auf Teller verteilen und mit den **Oliven** sowie den **restlichen Tomaten** bestreuen. Mit den **Lachsfrikadellen** und der **Dillsauce** anrichten und servieren.