



## Lachsfräkadellen mit Ofengemüse

griechische Art mit Oliven und Dillsauce

40-50min 4 Portionen

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 Lachsfräkadellen 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!

## Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 große Auberginen
- 1kg Babykartoffeln
- 20g Dill
- 2 Tomaten
- 2 Becher Joghurt<sup>3</sup>
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 4 Lachs-Burgerpattys<sup>1,2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

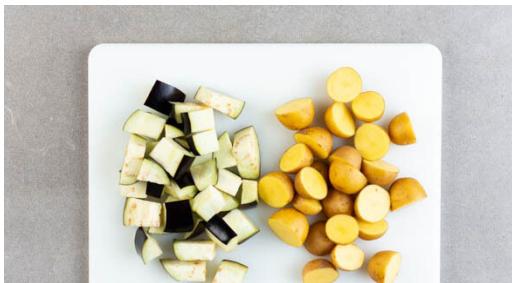
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 793kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 73.6g, Eiweiß 23.0g



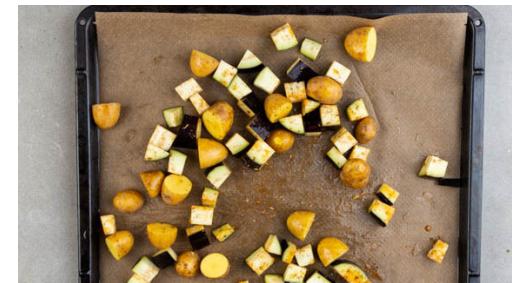
### 1. Würzöl anrühren

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  $\frac{1}{2}$ TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen.



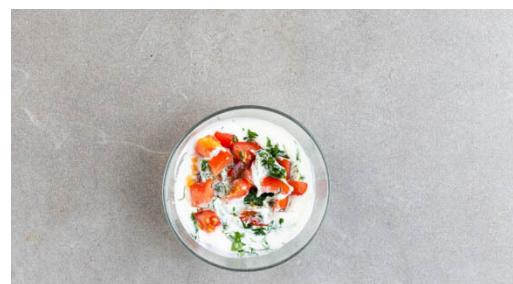
### 2. Gemüse schneiden

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



### 3. Gemüse backen

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



### 4. Dillsauce zubereiten

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden, die **Tomaten** grob würfeln. Den **Dill**, die  **$\frac{1}{2}$  der Tomaten**, den **Joghurt**, **2TL Zitronensaft** und **4TL Wasser** verrühren. Die **Dillsauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Zitronen mitbacken

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.



### 6. Pattys braten

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 **Lachsfräkadeln** und der **Dillsauce** anrichten und servieren.