



LACHSFILET

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

1 kg Lachsfilet

5 – 6 Möhren

2 Zucchini

2 rote Paprika

2 gelbe Paprika

1 Biozitrone

1 Packung Bandnudeln

1 Zedernholzbrett für den Grill

(Brett ca. 1 – 2 Stunden vor dem Grillen wässern)



Lachsfilet abwaschen und entgräten,
dann trocken tupfen;
Lachsfilet salzen, pfeffern und
mit Zitronensaft beträufeln;
Gemüse in kleine Stifte schneiden

Grill vorheizen auf ca. 180° - 200° C;
Dann das Zedernholz Brett auf den Grill legen;
Warten bis etwas weißer Rauch zu sehen ist;
Danach den Lachs mit der Hautseite auf das Brett legen
und den Deckel schließen;

Ca. 15 Min. grillen;

Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen;
Das Gemüse entweder im Wok oder in einer Pfanne auf
dem Grill scharf anbraten und würzen;

Dann die fertigen Nudeln unter das Gemüse
heben und vermengen;

Nach insgesamt ca. 25 – 30 Min. den Lachs mit den
Nudeln und dem Gemüse anrichten;