

Gegrillter Lachs Rezept

Portionen 2

Vorbereitung 2 Stunden

Zubereitung 15 Minuten

Sie möchten grillen und haben keine Lust auf Fleisch? Wie wäre es mal mit Lachs? Gegrillter Lachs lässt sich sehr schnell und einfach vorbereiten und ist sehr gut zum Grillen geeignet. Als Beilage zu gegrilltem Lachs passt sehr gut unsere [spanische Kartoffel Tortilla](#). Aber auch Gemüse zu Lachs kann sehr gut schmecken, wie wäre es beispielsweise mit unserem Rezept für [gegrillte Pimientos mit Feta und Blumenkohl](#) oder [gegrilltem Pak Choi](#)?



Zutaten

- 1 Stiele Thymian - davon die Blätter
- 1 Stiele Basilikum - davon die Blätter
- [1.5 EL Wajos Knoblauch auf Olivenöl](#)
- 400 g Lachsfilet - ohne Haut
- 0.5 Zitrone – ausgepresst
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung / Anleitung

1. Zuerst Kräuterblättchen, Knoblauch auf Olivenöl und Zitronensaft verrühren.
2. Den Lachs in 4–6 Stücke schneiden, pfeffern und in einer flachen Schale mit der Öl-Marinade 2 Stunden kühl durchziehen lassen – ab und zu wenden.
3. Schließlich den Lachs aus der Marinade nehmen, salzen und jeweils auf ein Stück geölte Alufolie setzen – dabei die Kanten etwas hochklappen.
4. An den Grill: Lachs auf dem heißen Grill ca. 10 Min. grillen, mit Kräutern und Zitrone servieren.