



Ofenkartoffeln mit Lachs und Schmandgurken

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln.
3. Die Kartoffeln in eine Schale geben und mit Olivenöl und den Gewürzen vermischen.
4. Die Kartoffeln gleichmäßig auf dem Zauberstein verteilen.
5. Den Zauberstein mit den Kartoffeln in den Backofen auf dem untersten Rost 25 Minuten backen.
6. Das Lachsfilet in einer Schüssel mit dem Zitronensaft beträufeln.
7. Das Olivenöl und Salz/Pfeffer dazugeben und alles vermischen.
8. Nach den 25 Minuten die Kartoffeln beiseite schieben und das Lachsfilet mit auf den Zauberstein legen.
9. Kartoffeln und Lachs weitere 20 Minuten backen lassen.
10. Die Gurke schälen und in Scheiben hobeln.
11. Den Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke unterheben.

Zutaten:

800 g Kartoffeln

6 EL Olivenöl

Bratkartoffelgewürz oder
Salz/Pfeffer/Rosmarin/
Knoblauch

4 Lachsfilets

Salz / Pfeffer

2 TL Zitronensaft

200 g Schmand

1 Gurke

Salz/Peffer

Benötigtes Material

Zauberstein

Zubereitungszeit

60 Minuten