

## Fenchel vom Blech mit Lachs

Für 2 Personen

600 g Salatkartoffeln

2 Fenchel

500 g Kirschtomaten

2 Lachsfilet

1 Zitrone

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach halbieren bzw. vierteln, je nach Größe. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin vermengen und auf ein Backblech geben. In den vorgeheizten Ofen schieben und bei 200 Grad 25 Minuten backen

In der Zwischenzeit den Fenchel längs in Spalten schneiden, die Kirschtomaten halbieren. Beides mit der Hälfte des Zitronensafts, abgeriebener Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen. Nach 25 Minuten zu den Kartoffeln auf das Backblech geben und weitere 15 Minuten backen.

Lachs mit dem restlichen Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse setzen. Bei 150 Grad 15 Minuten garen. Mit Fenchelgrün bestreut servieren.