

Lachspäckchen grillen

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Lachsfilet
- 1 Zucchini
- Salz
- Thymian
- ½ Zitrone
- g [Kräuterbutter](#) (mein Rezept zum [Kräuterbutter selber machen](#))



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 8 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 23 Minuten

1. Für die Lachspäckchen solltest du den Fisch auf jeden Fall vorher auftauen lassen, wenn du keinen frischen Lachs verwendest.
2. Wasche die Zucchini und schneide sie in dünne Scheiben. Wasche die Zitrone und schneide sie in halbe Scheiben.
3. Schneide dir 4 Backpapierstücke zurecht.
4. Lege je 4 Zucchinischeiben auf ein Stück Backpapier. Gib ein halbes Lachsfilet darauf und bestreue es mit Salz. Belege es mit Thymian, einer halben Zitronenscheibe und einem Teelöffel voll Kräuterbutter.
5. Binde das Päckchen mit Garn zusammen und schneide den Faden dann kurz ab.
6. Grille die Lachspäckchen für 8 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

