



Barilotto



LACHSPÄCKLI
MIT COUSOUS

LACHSPÄCKLI MIT COUSCOUS



Zutaten

| | |
|--------|---------------------------------------|
| 4 | Backpapier & Schnur |
| 8 | Stück Lachs à ca. 200g / Stk. |
| 2.5dl | Gemüse-Bouillon |
| 160g | Couscous |
| 1 | Rüebli & 1 Frühlingzwiebel |
| ½ | Broccoli & ½ Fenchel |
| 1 | Zucchini Zitronensaft und Scheiben |
| 8 Stk. | Barilotto's getrocknete Tomaten |
| ½ | Feta |
| 3 EL | Barilotto's Patatas Bravas |
| 3 EL | Barilotto's Aioli Dip |

Barilotto's Olivenöl Griechenland oder ein Würzöl
(Rosmarin / Bärlauch, oä.)
Frischer Basilikum oder Bärlauch
Salz und Pfeffer

Backofen oder Grill auf 200° vorheizen.
Couscous mit Bouillon kurz kochen. Gemüse in
kleine Stücke schneiden, Feta in kleine Würfel und
½ Zitrone in Scheiben schneiden.

Couscous mit Gemüse sowie Patatas Bravas Dip
mischen und auf dem Backpapier verteilen. Lachs
auf den Couscous legen und mit Salz und Pfeffer
würzen. Genügend Olivenöl darüber geben, Lachs
mit Zitronensaft beträufeln, mit Zitronenscheiben
belegen und Aioli-Dip darüber geben. Bärlauch
oder Basilikumblätter dazugeben, den Feta in der
Hand zerreiben und über dem Lachs verteilen.

Backpapier zu einem Päckli falten und die Enden
mit einer Schnur zusammenbinden.

Alles im Backofen (mittlere Stufe) oder auf dem
Grill bei 200° für 20 Min. garen. Direkt im
Backpapier-Päckli servieren.

Das Barilotto-Team wünscht ä Guete!