

# Kräuterlachs

## Zutaten für 2 Personen

- 250g Lachsfilet
- 1 Hand voll gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Rosmarin und Schnittlauch)
- 50g Creme Fraiche
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 EL Parmesan
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Lachs waschen und trocken tupfen.

Kräuter fein hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräutermasse auf die Lachsfilets streichen.

In eine gebutterte Form legen. Bei 180° für 15 Minuten backen.