

**Lachspäckli auf Kartoffeln und Rüebl**

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 EL	Olivenöl
2 EL	grobkörniger Senf
1 ½ TL	Salz
400 g.	festkochende Kartoffeln
400 g.	Rüebl
4	Lachsfilets ohne Haut ( je ca.150g )
¾ TL	Salz
wenig	Pfeffer
8	Lattichblätter (gross)

Zubereitung:

Öl, Senf und Salz in einer Schüssel verrühren. Kartoffeln und Rüebl schälen, in 2mm dicken Scheiben dazugeben, mischen. Kartoffeln und Rüebl auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofen.

Den Lattich blanchieren und anschliessend die dicken Blattrippen des Lattich flach schneiden. Lachsfilet würzen, in je zwei Lattichblätter einwickeln, auf die Kartoffeln und Rüebl legen und 12 Min. fertig backen.