

## Zutaten

- 1 Seite Lachs mit Haut ohne Gräten
- Fisch-Grillgitter
- Kochateliers Salz „Mehr für`s Meer“
- 1 Zitrone
- Rosmarin

Hauptgang, vom Grill

# Flammlachs

Entdecke unser köstliches Flammlachs Rezept mit frischen Zutaten. Probiere es aus und erlebe den Grillgenuss bei Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Das Grillgitter auf einer Seite mit vier Zitronenscheiben und Rosmarinzweigen belegen. Lachs mit dem Kochateliers Salz würzen und auf die Kräuter geben. Die restlichen Zitronenscheiben und Rosmarin aufteilen, dann das Grillgitter zusammenspannen. Auf dem Grill von jeder Seite ca. 4 Minuten grillen.