



Lachs auf der Planke

Zutaten:

1 Seite Lachs
6 Kirschtomaten
1 Zitrone
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Cayennepfeffer
Kräuterbutter

Zubereitung:

Das Lachsfilet häuten und noch vorhandene Gräten entfernen. Den Lachs unter fließend kaltem Wasser abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen. Die Holzplanke für 2 Stunden wässern. Den Lachs auf die geölte Planke legen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen.

Mit Kirschtomaten und Zitronenscheiben garnieren. Kräuterbutterflocken on Top.

Den Grill auf direkte Hitze (180 Grad) vorbereiten. Den Plankenlachs über die Glut stellen und ca. 20 Minuten grillen.

Gemeinderat
Listenplatz Nr.

7

Zukunft gestalten für Alt und Jung, mit Herz und Verstand.



Viktor Kiewer

Selbstständiger Immobilienmakler

"Seit 2014 bin ich sehr gerne in Bad Dürkheim Zuhause. Durch meine eigenen Kinder und den beruflich bedingten Kontakt zu jungen Familien liegen mir besonders die Wünsche dieser Gruppe am Herzen, so dass Bad Dürkheim eine Stadt für Alt und Jung wird."

Mein Motto:

Ehrlich währt am längsten.
Lösungsorientiert denken und handeln.

Meine Schwerpunkte:

Wohnraum in und um Bad Dürkheim für alle Generationen, Jugendförderung, Tourismus und kulturelles Leben stärken

Jahrgang: 1980

Hobbys: Handwerken, Sport, Lesen, Grillen

Vereine: CEG Christliche Evangeliums Gemeinde Bad Dürkheim
Business Club



Freie
Demokraten

FDP