

Rotbarsch mit Basilikum

Zutaten:

4 Rotbarsch oder Seelachsfilets (je 125g frisch oder tiefgekühlt)
3 mittelgroße Zucchini
4 Tomaten
1 frisches Brötchen
1 Bund Basilikum
1 Becher (150g) Creme fraiche (oder legere^^)
Pfeffer, Salz

1. Fischfilets evt. Auftauen lassen, abspülen, trocken tupfen, pfeffern und salzen
2. Zucchini waschen, Enden abschneiden und Scheiben schneiden. Mit Tomaten ebenso verfahren. Abwechselnd in 4 Reichen in eine große, flache Auflaufform (ca. 25 x 25cm) legen, dabei salzen und pfeffern.
3. Fischfilets darauf legen. Brötchen in feine Würfel schneiden. Basilikum waschen, Blätterabzupfen und in feine Streifen schneiden.
4. Brötchenwürfel mit der Hälfte der Creme fraiche verrühren, 2 EL Basilikumstreifen unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse auf den Fischfilets verteilen. Form ohne Deckel in Ofen schieben

Ober-/Unterhitze: 200°C

Heißluft: 180°C

Gas: Stufe 3-4

Garzeit: ca. 25 Minuten

5. Fisch auf Zucchini und Tomaten anrichten, mit restlichem Basilikum bestreuen und restliche Creme fraiche dazu reichen.

Guten Appetit!