

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Fischfilet: Rotbarsch, Kabeljau, Lachs ..	g	600	900
Salz, Pfeffer			
Olivenöl	EL	1	1½
Basilikum, gehackt	EL	2	3
Knoblauchzehen, gehackt	St.	2	3
Zucchini, klein	g	300	450
Tomaten	g	300	450
Frischkäse mit Kräutern	g	150	225
Weißwein, trocken	ml	100	150
Paniermehl	EL	1	1½

VORBEREITEN:

1. Tomaten enthäuten, entkernen, würfeln.
2. Boden einer flachen Auflaufform ölen.
3. Basilikum und Knoblauch hacken.
4. Zucchini in feine Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Fisch waschen, abtrocknen, salzen und pfeffern.
2. Fisch in Auflaufform geben.
3. Basilikum, Knoblauch und Tomaten darauf verteilen.
4. Zucchinischeiben schuppenförmig darüber anordnen und salzen.
5. Frischkäse mit Weißwein und Paniermehl verrühren und über den Auflauf geben.
6. Im Backofen 20 Minuten überbacken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguette, Salzkartoffel, Kartoffelpüree.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		25