

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde
 Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		2	3
Lauch (ca. 2 dünne Stangen)	g	200	300
Tomaten (Roma) ~ 4 Stück	g	200	300
Meersalz			
Pfeffer			
Rotbarschfilet	g	400	600
Mozzarella	g	200	300
Crème fraîche	g	125	200
Muskat			
Sonnenblumenöl			

VORBEREITEN:

1. Lauch in feine Ringe schneiden
2. Tomaten in Scheiben schneiden
3. Mozzarella in 2-3 mm starke Scheiben schneiden
4. Crème fraîche mit Muskat würzen und gut verrühren
5. Ofen anheizen

ZUBEREITUNG:

1. Lauchringe mit Öl einer großen Pfanne andünsten und leicht pfeffern und salzen.
2. Auflaufform ausfetten und Lauch hinein geben.
3. Mit der Hälfte der Mozzarellascheiben belegen.
4. Fischfilet darüber verteilen leicht pfeffern und salzen.
5. Tomatenscheiben darüber geben und den Fisch leicht pfeffern und salzen.
Anschließend die Crème fraîche darüber verteilen.
6. Mit dem restlichen Mozzarella belegen und im Ofen auf der untersten Schiene bei 200 Grad 30 Minuten garen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	1. v. u.	200		30