Rezept

Fisch-Gratin mit Tomaten

Ein Rezept von Fisch-Gratin mit Tomaten, am 01.06.2025

Zutaten

- **600 g** Fischfilet (z. B. Rotbarsch, Scholle, Forelle oder Zander)
- **1** großes Bund Basilikum
- Salz
- **4 EL** Olivenöl
- **2 EL** Zitronensaft
- **600 g** Tomaten
- **2** Kugeln Mozzarella (je 125 g)
- Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 200 Grad). Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

2. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei Stielansätze entfernen. Die Basilikumblättchen abzupfen und in Streifen schneiden, etwas davon für die Garnitur beiseite legen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

3. Eine ofenfeste Form lagenweise mit dem Fisch und den Tomaten füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Basilikum bestreuen. Mozzarella darauf verteilen, salzen, pfeffern und mit dem Öl beträufeln. Das Gratin im Ofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen und leicht gebräunt ist. Vor dem Servieren mit dem beiseite gelegten Basilikum garnieren.