

Rezept

Fisch in Tomatensahne

Ein Rezept von Fisch in Tomatensahne, am 19.04.2024

Zutaten

4 Fischfilets (je ca. 180 g, Heilbutt, Lachs oder Rotbarsch)	Salz
	Pfeffer
1 EL Zitronensaft	500 g Tomaten
1 Bund Basilikum	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Fischfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nebeneinander in die Bratform legen und mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Tomaten waschen oder häuten und klein würfeln. Basilikum waschen, die Blättchen in Streifen schneiden. Tomaten und Basilikum mit Sahne mischen, salzen, pfeffern und über dem Fisch verteilen. Im Backofen (Mitte) 15 Min. backen. Mit Salzkartoffeln oder Reis servieren.