

Rezept

# Heilbutt mit Pesto

Ein Rezept von Heilbutt mit Pesto, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Tomaten	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>150 g</b> gemischte Oliven (ohne Stein)	<b>1</b> Zitrone
<b>4</b> Heilbuttkoteletts (je etwa 250 g)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 TL</b> Basilikumpesto	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten, in Scheiben schneiden, in eine Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl darüber träufeln. Oliven darauf geben.
2. Saft der Zitrone auspressen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln, salzen und auf die Tomaten legen. Knoblauch schälen, zum Pesto pressen, mit übrigem Öl verrühren. Fisch damit bestreichen, zugedeckt bei 600 Watt 10-14 Min. garen.