

## Rezept

# Rotbarsch-Zucchini-Gratin

Ein Rezept von Rotbarsch-Zucchini-Gratin, am 11.11.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>400 g</b> Zucchini	<b>1</b> kleiner Zweig Rosmarin
<b>50 g</b> rote Linsen	<b>175 ml</b> Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
<b>2</b> Rotbarschfilets (à ca. 150 g)	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>100 g</b> Möhren	<b>15 g</b> Parmesan, gerieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 381 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini, Rosmarin und Linsen in eine Auflaufform füllen. Die Brühe darüber gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 45 Min. backen.
3. Inzwischen die Fischfilets kalt abspülen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Möhren schälen, putzen und fein raspeln. Mit dem Parmesan mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Fischfilets ebenfalls salzen und pfeffern. Möhrenmasse darauf verteilen. Die Filets nach ca. 20 Min. Backzeit auf dem Zucchini Gemüse verteilen und das Gericht im Ofen fertig garen. Gegebenenfalls noch wenig Brühe nachgießen, so dass das Gemüse nicht anbrennen kann.