

Überbackenes Seelachsfilet mit Kartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr gekochte Kartoffeln, 500 gr Seelachsfilet (oder anderes Fischfilet!), 4-5 mittelgroße Tomaten, 0,5 Bund Basilikum, 150-200 gr geriebenen Käse, Gemüsebrühe, 1 Becher Schmand o. Creme fraiche, Salz, Pfeffer, Zitronensaft.

Die Vorbereitungen:

Backofen vorheizen auf 180° C (Ober-Unterhitze).

Auflaufform ausbuttern.

Die Zubereitung:

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln. Anschl. auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Kartoffeln und Tomaten in Stücke schneiden, in eine gebutterte Auflaufform geben und ebenfalls salzen und pfeffern. Fisch darauf legen.

Basilikum zupfen und mit dem Schmand verrühren. Soviel Brühe hinzufügen, dass eine cremige Soße entsteht. Diese Soße über den Fisch und das Gemüse gießen und den geriebenen Käse darauf verteilen.

Im Backofen ca. 25 Minuten - mittl. Schiene - überbacken.