Heilbuttfilets
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Heilbuttfilets, 3 Stangen Lauch, 1 Zucchini, 2 Fleischtomaten, 2 Esslöffel Kräuterbutter, 300 ml Wasser, 2 Beutel Maggi Meisterklasse \"Hollandaise Fettarm\", Dill, Basilikum, Kerbel, Kräuter Fondor.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Heilbutt waschen, mit Kräuter Fondor und Zitronensaft würzen.
Lauch putzen und in Ringe schneiden. Zucchini putzen und in Stifte schneiden. Fleischtomaten würfeln.

Die Zubereitung:

Die Kräuterbutter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Gemüse in eine gefettete Gratinform füllen und die Heilbuttfilets darauflegen. Wasser in einem Topf erhitzen und die Soße einrühren, mit den Gewürzen kräftig abschmecken und über den Fisch geben.

Backzeit: ca. 20 - 30 Minuten