

Fischgratin mit Rosenkohl bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Fischfilets, 400 gr Rosenkohl (TK), 400 gr Kartoffeln, 1 Packung Cocktailtomaten (2 Rispen), 2 Kugeln Mozzarella, 200 ml Sahne, 2 Eier.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und 20 Minuten kochen. Den gefrorenen Rosenkohl 10 Minuten kochen und halbieren. Die Tomaten ebenfalls halbieren. Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronenöl würzen. Den Käse in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Eine Auflaufform einfetten und die Kartoffeln, den Rosenkohl und die Tomaten hinein geben. Den Fisch darauf legen. Nun die Eier mit der Sahne verrühren und über den Fisch geben. Zuletzt die Mozzarellascheiben darüber verteilen.

Backzeit: 20 - 25 Minuten bei 200 °C