

Zutaten für 1 Portion:

- 200 g Rotbarsch oder Dorschfilet
- Zucchini
- Tomaten
- Gemüsebrühe
- Tomatenmark
- 0,3 % Milch
- Meerrettich ohne Zucker
- Knoblauch
- Dill
- Salz, Pfeffer

Fischgratin mit Zucchini und Tomaten

Den Fisch kurz von beiden Seiten anbraten und dann salzen und pfeffern.

Zucchini und Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Knoblauch fein würfeln.

In einem Topf Tomatenmark mit Gemüsebrühe 5 min. kochen. Milch unterheben und mit Meerrettich, Pfeffer, Salz abschmecken.

Zucchini und Tomatenscheiben abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch bestreuen.

Den Fisch auf das Gemüse legen und mit der Sauce übergießen.

Im Ofen 20-25 min. bei 220 Grad auf mittlerer Schiene überbacken. Den Auflauf mit Dill garnieren.

Guten Appetit!