***Zutaten für 1 Portion***

* ca. 170 g Steinbeißer Filet
* 2 Zucchini
* 1 Zwiebel gewürfelt
* Tomaten frisch
* 0,1 l Weißwein
* 1-2 EL Oel
* Bratfischgewürz
* Salz, Pfeffer
* Kräutermischung italienisch

***Italienischer Steinbeißer***

Fisch waschen, trockentupfen und von Gräten befreien, mit Salz, Pfeffer und Bratfischgewürz würzen. Zucchini vierteln und in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden.

Zwei Pfannen erhitzen in der einen erst die Zwiebel und Zucchini mit etwas Oel anbraten, dann die Tomaten dazu geben mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und mit dem Weißwein ablöschen. In der anderen Pfanne den Fisch ebenfalls mit etwas Oel braten.

Guten Appetit!