

Fischaufauf Piemont

Zutaten:

Für 4 Personen:
Fett für die Form
1 großes Zwiebel
350g Champignons
1 kg Fischfilets
1 Zitrone
Salz
Pfeffer
4 Esslöffel Semmelbrösel
2 Esslöffel Parmesan
1 Esslöffel Olivenöl
1/8 l Weißwein
1/2 Bund Petersilie

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Eine Auflaufform ausbuttern. Zwiebel würfeln, Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebel und Champignons zusammen in die Form geben. Die Fischfilets mit Zitronensaft säuern, leicht salzen und pfeffern und auf die Mischung legen. Semmelbrösel mit Parmesan vermengen und über den Fisch geben. Mit Olivenöl beträufeln. Seitlich den Weißwein zuschütten. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 Minuten backen. Petersilie waschen, hacken und über das Gericht streuen.