

Kabeljau auf Lauchbett

Zutaten:

Für 4 Personen

1 kg Lauch

3/4 kg Kabeljau

100g Butter

Zitronensaft

Salz

Pfeffer

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:

Lauch in längliche Streifen schneiden und zusammen mit der Butter in eine ovale Kasserolle geben.

Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben und auf den Lauch legen, Topf schließen. Die Kasserolle für ca. 40 bis 45 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.