

## Kabeljau auf Tomatensoße

### Zutaten:

Für 4 Personen

4 Kabeljaukoteletts

(ca. 1kg)

3 Esslöffel

Zitronensaft

500g Tomaten

Salz

Pfeffer

Zucker

2 Esslöffel

Tomatenmark

1/2 Bund Petersilie

(gehackt)



Email vom 15.12.2006:

Liebes Kochteam, das Rezept habe ich heute ausprobiert. Mein Mann freute sich über dies neue Rezept. In Ihrer Sammlung fehlt das Bild. Das habe ich heute nachgeholt. Weiterhin viel Freude beim Kochen.

Ihre Karin Nahlinger aus 45894 Gelsenkirchen

### Zubereitung:

Fisch säubern und säuern. Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Fisch salzen. 1/4 l Wasser, Salz und Pfeffer aufkochen. Fisch darin ca. 7 Minuten garziehen lassen. Fisch herausnehmen, warm stellen. Tomaten in den Fischsud geben, auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Gewürzen und Tomatenmark abschmecken. Fisch darauf anrichten. Mit Petersilie bestreuen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.