

Kabeljaufilet auf Paprika-Sellerie-Gemüse

Zutaten:

Für 4 Personen

850g Paprika
450g Staudensellerie
30g Butter
2 Esslöffel Weißwein
Salz
Pfeffer
Dill
2 Kabeljaufilets
Zitronensaft
Fett; für die Form
Butterflöckchen

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:

Paprika in Streifen schneiden, Staudensellerie klein schneiden, in Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen, 5 Min. dünsten, mit Salz, Pfeffer würzen, etwas Dill unterrühren.

Kabeljaufilets mit Zitronensaft beträufeln. Auflaufform ausfetten, Fischfilet in die Form legen, das Gemüse darüber verteilen. Butterflöckchen darüber verteilen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 20 min. garen.