

Seezunge rot-weiß

Zutaten:

für 4 Personen

800g Seezungenfilet
100g Butter
3 Schalotten
8 Esslöffel Semmelbrösel
300g Tomaten
250g Mozzarella
2 Esslöffel gehackte
Petersilie
Basilikum



Email vom 05.07.2007:

Das Rezept Seezunge rot-weiß habe ich nachgekocht. Es hat sehr gut geschmeckt. Danke

Ihre Karin Nahlinger aus 45894 Gelsenkirchen

Zubereitung:

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die küchenfertigen Seezungenfilets darin kurz anbraten. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eine flache Auflaufform mit Butter einfetten, Filets hineinlegen. In der Pfanne nochmals Butter erhitzen, feingehackte Schalotten darin andünsten. Semmelbrösel und gehackte Petersilie zu den Schalotten geben. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit den Tomaten auf den Fisch geben.

Das Gericht im Backofen bei 200 Grad überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit frischem Basilikum garnieren.