

# Fisch Rezepte

## Camembert Fisch Auflauf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eintöpfe, Aufläufe

---

500 g Kabeljaufilet  
1 Zitronensaft  
Paprika, edelsüß  
250 g Tomaten  
250 g Camembert, fett  
1 Bd. Petersilie

Margarine  
-zum Einfetten  
Salz  
1/8 Liter Sahne  
Pfeffer, weiß

---

Fisch und Tomaten ergänzen sich hervorragend. Mit Käse zusammen schmecken beide noch besser. Ganz besonders pikant wird ein Fisch-Tomaten-Käsegericht, wenn es sich bei dem Käse um Camembert handelt.

Fischfilet kurz unter kaltem Wasser abspülen. Abtropfen lassen und mit Zitronensaft beträufeln. Reichlich Paprika drüberstreuen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln. Grünen Stängelansatz wegschneiden. Camembert in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Petersilie waschen und hacken. Feuerfeste Form einfetten. Die Hälfte des Fisches rein geben, salzen, noch mal mit Paprika bestäuben. Tomaten drauflegen, salzen. Zweite Hälfte Fisch drauflegen. Ebenfalls salzen und Paprika draufstreuen. Mit Camembert belegen. Petersilie drüber verteilen. Sahne leicht salzen und pfeffern, drüber gießen. In den vorgeheizten Ofen schieben.

Backzeit: 30 Minuten

Elektroherd: 200 Grad Gasherd: Stufe 5

Beilagen: Tomaten-, Kopf- oder Endiviensalat und Petersilienkartoffeln.

Als Getränk: vollmundiger Rheinwein oder badischer Ruländer.