

## Italienische Rezepte

### Coda Di Rospo Alla Conte Carlo - Seeteufel Conte Carlo

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Backofen, Fisch, Italien

---

2 kg Festkochende Kartoffeln;  
- geschält und in dünne  
- Scheiben geschnitten  
20 Salbeiblätter  
eichlich Olivenöl

1,50 kg Seeteufel; in flache Filets  
- geschnitten  
100 g Parmesan; frisch gerieben  
Salz und Pfeffer

---

Den Backofen auf 200 Grad Celsius (Gasherd Stufe 3 - 4) vorheizen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben und Salbei in eine ofenfeste Form schichten.

Mit etwas Olivenöl beträufeln, dann die Fischfilets darauf verteilen und die Hälfte des Parmesans darüber streuen.

Mit den restlichen Kartoffeln bedecken, verbliebene Salbeiblätter und Parmesan sowie Salz und Pfeffer dazugeben und das Öl darüber träufeln. Die Form für 25 bis 30 Minuten in den Backofen schieben.