

Seehecht-Filets

für 4 Personen (alles Aldi)

4 Seehecht-Filets Natur
50 g Kräuterbutter
3 Tomaten
2 Packungen Mozzarella
4 Ei mittelscharfen Senf
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Seehecht-Filets auftauen und mit Salz, Pfeffer würzen und je Filet mit einem Ei mittelscharfem Senf bestreichen. Auflaufform mit 50 g Kräuterbutter fetten und Fischfilets in die Auflaufform legen. Mozzarella und Tomaten in Scheiben schneiden. Den Fisch zunächst mit Tomate, dann mit Mozzarella belegen. Alles salzen, pfeffern und nach Belieben mit Kräutern bestreuen. 30 Min. im Backofen backen und in der Auflaufform servieren.

(Reis)