# Zander aus dem Ofen
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Teelöffel Majoran, 2 Dosen stückige Tomaten (a 400 gr.), 2 Fleischtomaten, 500 gr Zanderfilets ohne Haut, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Esslöffel Basilikum, 1 Prise Zucker, Balsmico-Essig.

**Die Vorbereitungen:**

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in Ringe teilen, Knoblauch fein hacken.
Tomaten 1/2 Minute in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und fein würfeln.
Zander abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern.

**Die Zubereitung:**

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln anbraten, Majoran und Knoblauch zugeben und mit stückigen Tomaten auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10-15 Minuten einköcheln lassen. Backofen auf 200° vorheizen. GewürfelteTomaten in die Sauce rühren, eventuell mit etwas Basalmico und Zucker würzen. Ragout in eine Auflaufform füllen, Fischfilets darauf setzen. Im Ofen bei 200° (Gas: Stufe 3) in 15 Minuten garen. Vorm Servieren mit Basilikum bestreuen.
Als Beilage Reis.