

Fischfilet mit Pesto - Paste bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Fischfilets, 1 Glas Pesto (grün oder rot), 100 gr Schafskäse, 3 Esslöffel Creme fraiche, 3 Esslöffel geriebener Emmentaler-Käse, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Zehe Knoblauch, Pfeffer, Zitronensaft, 0,5 Päckchen TK-Petersilie, Fett für die Form, evt. etwas Weißwein.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Große Auflaufform einfetten.

Die Zubereitung:

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und nebeneinander in eine große, gefettete Auflaufform legen.

Paste aus Pesto, Schafskäse, Creme fraiche, Emmentaler, Olivenöl, Petersilie und Knoblauch im Mixbecher mixen.

Fisch mit der Paste bestreichen.

Wer möchte kann in die Zwischenräume gegarte Kartoffelwürfel verteilen und diese mit getrocknetem Thymian bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Auflaufform für ca. 20 - 30 Minuten in den Ofen schieben.

Sollte sich zu wenig Flüssigkeit bilden, etwas Weißwein angießen.