

Fisch-Tomaten-Käse-Gratin

Zutaten

*Zubereitung: ca. 30 Minuten
Für 4 Personen*

8 Tomaten, in dicke Scheiben geschnitten
wenig Salz
Pfeffer
2 TL italienische Kräutermischung
8 Eglifilets, 480-600 g
½ TL Salz
Pfeffer

Kruste:

60 g weiche Butter
12 EL Paniermehl
160 g Sbrinz AOC, gerieben
1 Knoblauchzehe, gepresst
wenig Salz
Pfeffer
Paprika
1 Bund Basilikum, in Streifen geschnitten



Zubereitung

1. Tomaten in eine ausgebutterte Gratinform (ca. 25x35 cm) legen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
2. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Tomaten legen. Form mit Deckel oder Alufolie zudecken. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten garen.
3. Kruste: Alle Zutaten verrühren. Nach 15 Minuten über den Fisch verteilen.
4. Gratin ohne Deckel oder Folie 5-10 Minuten überbacken.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 527 Kalorien, 39g Eiweiss, 29 g Kohlenhydrate, 28 g Fett.



Schweiz. Natürlich.



www.swissmilk.ch