



Rotbarschfilet im Bratschlauch mit Reis

Zutaten für 4 Personen

- 2 Rotbarschfilets
- 2 TL süßer Senf
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten
- 1 Zitrone
- 1 Stange Porree (250 g)
- 1TL Kumin
- 1 TL Paprika edelsüß
- Je ein Strauch Dill und Schnittlauch
- 2 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Schritt 1: Die Vorbereitung

Den Fisch mit Salz beträufeln. ORO di Parma stückige Tomaten, Senf, Olivenöl, Gewürze und Kräuter in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Verwendete Produkte



Schritt 2: Die Zubereitung

Porree mittig in den Bratschlauch füllen und mit dem Tomatenmix, Fisch und wieder Tomatenmix belegen. Die Enden des Bratschlauchs verschließen und für ca. 15 – 20 Minuten im Ofen backen.