

Fischfilets mit Paradeisern

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Paradeiser waschen und würfeln. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit den Paradeisern und dem Oliven.l mischen. Die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Chili würzen. Die Paradeiser in eine ofenfeste Form füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets darauf legen und den Salbei darüber verteilen. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten garen. Mit dem Pesto anrichten.



Zutaten

500 g Paradeiser

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

4 Fischfilets (z.B. Seelachs, Barsch oder Zander je ca. 180g)

10 Salbeiblätter

grünes Pesto

Salz

Pfeffer