



## Fischfilet mediterran

1. Filets mit Limetten- oder Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel, Knoblauch und Oliven würfeln. Die Tomaten waschen, an der Blüte über Kreuz einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und in große Würfel schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Oliven darin andünsten. Tomaten zufügen und alles mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Zucker würzen.
3. Filets in eine Auflaufform geben, Tomatenmischung darauf verteilen. Schafskäse in kleine Würfel schneiden und über den Auflauf streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25 Minuten backen.
4. Mit frischen Kräutern und grobem Pfeffer bestreut Servieren.

Vorbereitung : ca. 20-30 Minuten

Backzeit : ca. 25 Minuten

### Zutaten für 4 Personen:

4 Rotbarschfilets à 200 g, Saft einer ½ Limette oder Zitrone, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, schwarze Oliven (entsteint) nach Geschmack, 1-2 EL Olivenöl, 4 große Tomaten, Thymian, Rosmarin, 1 TL Zucker, ca 200g Schafskäse, frische Kräuter

### Unsere Markttermine:

Mittwoch	Hameln Salzhemmendorf	07.00 - 13.00 Uhr 08.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag	Eschershausen Hameln EDEKA Lemkestr. Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	08.00 - 13.00 Uhr 07.30 - 18.00 Uhr 15.00 - 18.00 Uhr
Freitag	Bodenwerder Springe	07.00 - 13.00 Uhr 07.00 - 13.00 Uhr
Samstag	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr

### Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail [info@fisch-meyer.de](mailto:info@fisch-meyer.de)