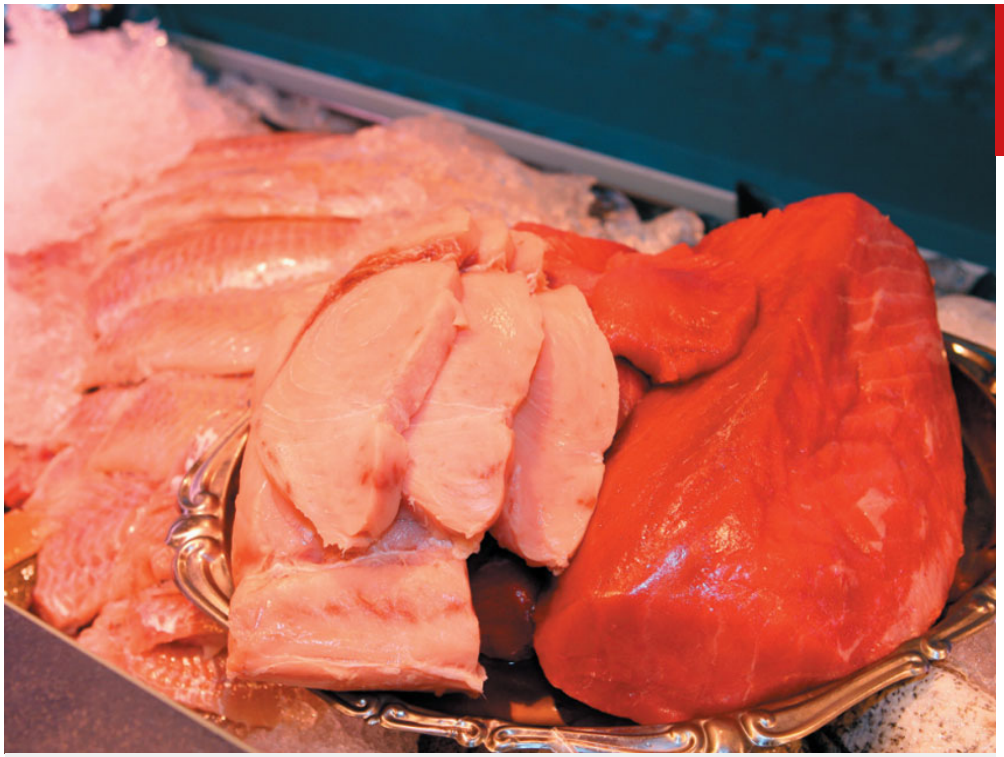


Schwertfisch im Kartoffelbett

Zutaten:
4 Scheiben Schwertfisch, 500g frische Tomaten (oder aus der Dose), 500g gekochte Kartoffeln, 200g Oliven, 50g Kapern, Öl, 1 mittlere Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie

1. In einem breiten Topf die zerkleinerte Zwiebel anbraten, dann die entsteinten, zerkleinerten Oliven, Kapern und die geschälten, entkernten und in Stücke geschnittenen Tomaten dazugeben. Auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen.

2. Auf ein gefettetes Blech legt man die Hälfte der in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, darauf die Schwertfischscheiben, darüber die Soße geben. Alles mit der anderen Hälfte der Kartoffeln zudecken. Ungefähr 20 Minuten bei 200° C in den Backofen schieben.

3. Die obere Kartoffelschicht entfernen und den Schwertfisch mit Salz, Pfeffer und feingewiegter Petersilie würzen.

4. Nochmals in den warmen, ausgeschalteten Ofen schieben und erst servieren, wenn der Fisch eine mäßige Temperatur erreicht hat.

Unsere Markttermine:

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

FISCH MEYER
SEIT 5 GENERATIONEN – AUS LIEBE ZUM FISCH!