

Fisch in Alufolie

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Fischfilets	2 Stk.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	4 Stk.
Tomaten / Paradeiser	4 Stk.
Dill	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Mozarella / Mozzarella	1 Stk.

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser kochen.
Währenddessen 2 Stücke Alufolie nebeneinander legen und in der Mitte mit etwas Olivenöl betreufeln.
Dann die Fischfilets auf einer Seite würzen, mit Zitronensaft betreufeln, mit Dill bestreuen und mit dieser Seite auf je eine Folie legen. Nun den Fisch auch auf der oberen Seite würzen usw. Dann die kleingeschnittenen Tomaten- und Mozarellastücke darauf verteilen.
Anschließend wird die Alufolie so verschlossen, dass ein Päckchen entsteht (die Enden werden oben zusammengedreht).
Das Ganze kommt für ca. 30 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen.
Die Kartoffeln abseihen und die kleingeschnittene Petersilie in den Topf geben. Danach den Topf vorsichtig schwenken, sodass sich die Petersilie gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilt.
Die Beilagen in der Alufolie können je nach Geschmack variieren. Es können beispielsweise statt den Mozarellastücken auch Zwiebeln oder ähnliches genommen werden.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1079-Fisch-in-Alufolie.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at