

Gegrilltes Pangasiusfilet mit Gemüse



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	1 Stk.
Auberginen / Melanzani	1 Stk.
Olivenöl	1 Esslöffel
Fischfilets	4 Stk.
Paprikaschoten	2 Stk.
Pesto	2 Esslöffel
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Thymian	4 Stk.

Zubereitung:

4 Stk. Pangasiusfilet (oder Lachs, Zander und Wolfsbarsch eignen sich auch wunderbar zum Grillen)

salzen, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen, mit Olivenöl bestreichen und mit Thymianzweigen belegen.

Die Fischfilets bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 8 Minuten auf Alufolie grille.

Die Zucchini und Melanzani in ca. 10 mm dicke Scheiben schneiden, die Paprika (1 rote, 1 gelbe) der Länge nach in 6 Spalten schneiden.

Gemüse leicht salzen und grillen, bis es eine schöne Farbe angenommen hat.

Vor dem Servieren mit Pesto bestreichen.

Gegrillten Fisch mit Gemüse anrichten.
Reichen Sie dazu frisches Toskanabrot.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1106-Gegrilltes-Pangasiusfilet-mit-Gemuese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at