

Pangasius mit Tomaten u.Mozarella

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pangasiusfilet	4 Stk.
Mozarella / Mozzarella	2 Stk.
Tomaten / Paradeiser	3 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	6 Stk.
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Pangasius salzen, pfeffern und in heißem Öl kurz anbraten. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den abgetropften Fisch abwechselnd auflegen. Backblech mit Backpapier auslegen, Pangasius darauf legen mit feingehacktem Basilikum bestreuen. Im vorgeheiztem Rohr ca. 10-15 min. fertig garen. Mit Petersielkartoffeln und grünem Salat servieren. Guten Appetit

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1968-Pangasius-mit-Tomaten-uMozarella.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at