

Ueberbackene Scholle-Filets mit Brokkoli

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Brokkolie / Broccolie	25 Dekagramm
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	1 Viertel
Geriebener Emmentaler	6 Dekagramm
Fischfilets	40 Dekagramm

Zubereitung:

Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und in Salzwasser kurz überkochen. Eine feuerfeste Form be fetten, die Scholle-Filets hineinlegen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Brokkoli abseihen, abtropfen lassen und auf die Scholle-Filets legen. Rahm mit Käse, Kräutersalz, Pfeffer und abgeriebener Muskatnuß verrühren und die Fischfilets und das Gemüse damit übergießen. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180 Grad C etwa 25 Minuten überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-924-Ueberbackene-Scholle-Filets-mit-Brokkoli.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at