

Fischfilets á la Tux

für 2 Personen

Zutaten:

2	Fischfilets ohne Gräten
3	Tomaten
ca 100 g	Oliven ohne Kerne
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	viel Knoblauch in ganzen Zehen
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Chili gemahlen oder frisch in kleine Stücke geschitten
	Thymian
	Oregano
	frischer Basilikum

Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen und Fischfilets hineinlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Chili dazu, mit Oregano und Thymian würzen. Tomatenscheiben oben drauflegen. Etwas Basilikum darübergeben. Oliven und Knoblauch darüber verteilen. Erneut leicht salzen und pfeffern. Zum Schluss die kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln und nochmal Basilikum dazugeben. Mit reichlich Olivenöl übergießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten mit Deckel und dann noch ca. 10 Minuten ohne Deckel erhitzen.

Dazu schmeckt Baguette oder Fladenbrot.