

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.