

**DEUTSCHLAND**

**Rotbarsch aus dem Ofen**

(4 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.

900 g Kartoffeln (geschält gewogen)	schälen und in gesalzenem Wasser kochen.
	Backofen auf 200°C vorheizen.
800 g Rotbarschfilet	waschen, trockentupfen und auf einen Teller legen.
1 Zitrone	auspressen und den Fisch mit etwas Saft beträufeln. Mit
Salz, Pfeffer	würzen.
200 g Möhren	grob reiben. Mit einigen Tropfen Zitronensaft vermischen.
150 g Emmentaler	reiben. Möhren und Käse vermischen.
1 Ei (roh)	hinzufügen.
einige Stängel Petersilie einige Stängel Basilikum	fein schneiden und zur Möhren-Käse-Mischung geben.
etwas Margarine	Die Fischfilets in eine gefettete Auflaufform legen. Die Möhren-Käse-Mischung auf dem Fisch verteilen und glatt streichen. Die Auflaufform für 20 Minuten in den Backofen schie- ben.
Milch einem Stückchen Butter Muskat	Die gegarten Kartoffeln stampfen. Mit  einen leckeren Kartoffelbrei als Beilage herstellen.

© DF

<b>Kalkulation</b>	<b>Personen:</b>	<b>4</b>
900 g Kartoffeln		0,50 €
800 g Rotbarschfilet		4,80 €
200 g Möhren		0,20 €
150 g Emmentaler		0,75 €
Umlage für sonst. Zutaten		1,00 €
	<b>Summe:</b>	7,25 €
	<b>pro Person:</b>	1,81 €