

## Fisch-Auflauf einmal etwas anders

### Für 4 Portionen:

|                           |                            |                            |
|---------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1 kg Fischfilet, gemischt | 1 Zwiebel, gewürfelt       | 4 EL Tomatenmark           |
| $\frac{1}{2}$ Zitrone     | viel Paprikapulver, scharf | 1 Bund Petersilie, gehackt |
| Rosmarin, Oregano         | Basilikum, Estragon        | $\frac{1}{4}$ L Sahne      |
| Salz und Pfeffer          | 150-200 g gerieb. Käse     |                            |

Die Soße kalt anrühren: gewürfelte Zwiebel, Tomatenmark, Saft der  $\frac{1}{2}$  Zitrone, viel Rosenpaprika, gehackte Petersilie, Kräuter und Sahne verrühren.

Fischfilet in eine gebutterte Auflaufform geben (Lachs wird relativ trocken!), mit der Soße übergießen, geriebenen Käse darüber verteilen und 30 - 40 Min. bei 180 °C Ober-/Unterhitze überbacken.

Dazu schmeckt sehr gut Ciabatta oder Salzkartoffeln und grüner Salat.

Lässt sich hervorragend vorbereiten und dann nur noch backen.

NN am 28. März 2025