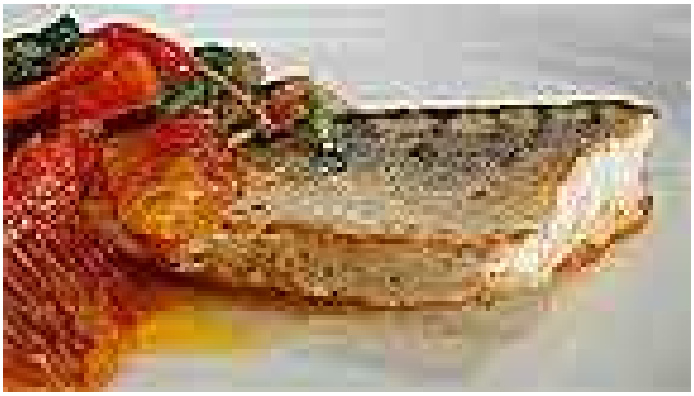
Zander alla Genovese



Zutaten für 5 Personen:

5 St. Zanderfilet á 120g
Salz, Zitronensaft

1 EL Olivenöl

100 g Oliven schwarz, grob hacken
300 g Paprika grün und gelb, in ca. 1cm Würfel
1 TL Thymian, grob gehackt
Salz, Pfeffer weiß aus der Mühle
2 EL Basilikumblätter, grob gehackt

5 St. Tomaten, in Scheiben geschnitten
Salz

Herstellung:

1. Zander in Portionsstücke teilen, säuern, salzen und in eine mit Olivenöl bestrichenen Auflaufform legen.
2. Mit Thymian, schwarzen Oliven, Paprikawürfel und frischen grob gehackten Basilikumblätter bestreuen.
3. Zuletzt mit Tomatenscheiben belegen, leicht salzen.
4. Im vorgeheizten Backrohr bei 160-170 (mehr Unterhitze als Oberhitze) ca. 25 Minuten backen.

TIPP: Dieses Gericht schmeckt auch wunderbar mit Geflügelfleisch (Hühnerbrüste in Olivenöl anbraten – würzen und wie oben weiter verfahren)