



## Ofenfisch auf Kartoffeln

- 3 Stk. rote Zwiebeln
- 600 g Racelette-Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- 4 Stk. Seelachsfilets je ca. 160 g
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- Pfeffer wenig
- 1 Bd. Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Kräuterweinessig
- 30 g Reispops

Zwiebeln und Kartoffeln in Schnitze schneiden, mit Olivenöl und Salz mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Seelachsfilets würzen, auf das Gemüse legen und ca. 10 Min. fertig backen. Petersilie fein schneiden, mit Olivenöl, Essig und Reispops mischen auf dem Fisch verteilen.

En Guetä

