



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Neptuns Reich „**

**Fisch aus der Folie**

**Zutaten**

Zitronen | Gelbe Paprika | Kirschtomaten | Kabeljau oder Red Snapper | Basilikum  
Estragon | Petersilie | Olivenöl | Salz | Pfeffer

**Zubereitung**

Die Zitrone mit Schale in feine Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.  
Die Paprika in Streifen schneiden, Kirschtomaten halbieren und zu den Zitronenscheiben geben.

Die Fischfilets würzen und auf das Gemüse betten.

Die frisch gehackten Kräuter und das Olivenöl darüber geben.

Alles mit Alufolie abdecken und für ca. 20 min. bei 220°C im Ofen backen.

Dazu passen hervorragend Rosmarin-Kartoffeln.



*Auf die Plätze, fertig, los!*