

Camembert-Fisch-Auflauf

500 g Kabeljaufilet
Saft einer Zitrone
Paprika edelsüß
250 g Tomaten
250 g fetter Camembert
1 Bund Petersilie
Margarine zum Einfetten
Salz, weißer Pfeffer
125 g Sahne



Fischfilet waschen, abtropfen lassen und mit Zitronensaft beträufeln. Reichlich Paprika drüberstreuen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln.
Grüne Stengelansätze wegschneiden. Camembert in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Petersilie waschen und hacken.

Feuerfeste Form einfetten. Die Hälfte des Fisches hineingeben, salzen, nochmals mit Paprika bestäuben. Tomaten drauflegen, salzen. Zweite Hälfte Fisch drauflegen. Ebenfalls salzen und mit Paprika bestreuen. Mit Camembert belegen, Petersilie darüber verteilen. Sahne leicht salzen und pfeffern und darübergießen. In den vorgeheizten Ofen schieben und bei 200 Grad etwa 30 Minuten überbacken.

