



Florentiner Fisch

Zutaten f. 4 Personen:

4 Fischfilets (Lachs, Kabeljau etc.)
Zitronensaft
400 g Blattspinat tiefgefroren
500 g Tomaten
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
1/8 l Fleischbrühe (gekörnte)
Röstis tiefgefroren

Zubereitung:

Filets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln.
Eine feuerfeste Form einfetten. Den aufgetauten Blattspinat reinfüllen, Fisch darauf legen, salzen. Gewürfelte Tomatenstücke darüber geben, pfeffern und die Fleischbrühe angießen. Feine Knoblauchwürfel auf den Tomaten verteilen und mit geriebenen Parmesan bestreuen. Butterflocken darüber geben.

Im vor geheizten Backofen zusammen mit den Röstis ca. 20 Min. bei 200° Umluft backen.