



## Fisch mit Paprikaschoten

- 1 grosser Fisch (Brasse, Meeräsche, Meerbrachsen etc.)
- 3 EL Petersilie, fein geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1/2 kg Tomaten, in kleine Würfel geschnitten
- 1/2 kg Paprikaschoten, in Ringe geschnitten
- 6 EL Olivenöl
- 100 ml Weisswein
- Salz, Pfeffer
- Saft 1 Zitrone

Zwiebeln, Paprikaschoten, Knoblauch und Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen, gut mischen, auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form geben.

Fisch schuppen, ausnehmen und waschen. Bauch mit Petersilie füllen und mit Salz würzen. Auf Gemüse legen.

Zitronensaft, Wein und Öl über den Fisch giessen. Bei mittlerer Hitze im Ofen während ca. 1 Std. backen.

