



## **Makrelen mit Rosinen und Baumnüssen**

- 1,5 kg Makrelen oder Forellen
- 2 Zwiebeln, fein geschnitten
- 2-3 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 5 EL Olivenöl
- 1/2 kg reife Tomaten, gehäutet und in kleine Würfel geschnitten
- 1/2 Tasse Rosinen
- 1/2 Tasse Baumnüsse, grob gehackt
- Salz, Pfeffer

Fische schuppen, ausnehmen und waschen. Mit Salz bestreuen und in einer Lage in ein Backblech oder eine feuerfeste Form legen.

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rosinen, Nüsse, Salz und Pfeffer gut mischen. Die Fischbäuche mit so viel Mischung wie möglich füllen. Die restliche Füllung über die Fische geben. Mit Olivenöl beträufeln und bei mittlerer Hitze während ca. 1 Std. im Ofen backen.

