

Ofengemüse mit Kartoffeln und Kabeljau

Zutaten	(für 2 Personen)
400 g	Kabeljaufilet
300 g	Kartoffeln, festkochend
1	kleine Zucchini
1	Paprika
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
	Saft einer halben Zitrone
	Frischer Thymian oder Rosmarin
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden, die Paprika in kleine Stücke, die Zwiebel in Ringe und den Knoblauch fein hacken.
3. Alles in eine große Auflaufform geben, Olivenöl und Gewürze hinzugeben und gut vermengen.
4. Für ca. 10–15 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit den Fisch abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.
6. Die Form aus dem Ofen nehmen, den Fisch darauflegen und für weitere 20–25 Minuten backen, bis der Fisch gar ist und die Kartoffeln weich sind.

Guten Appetit!