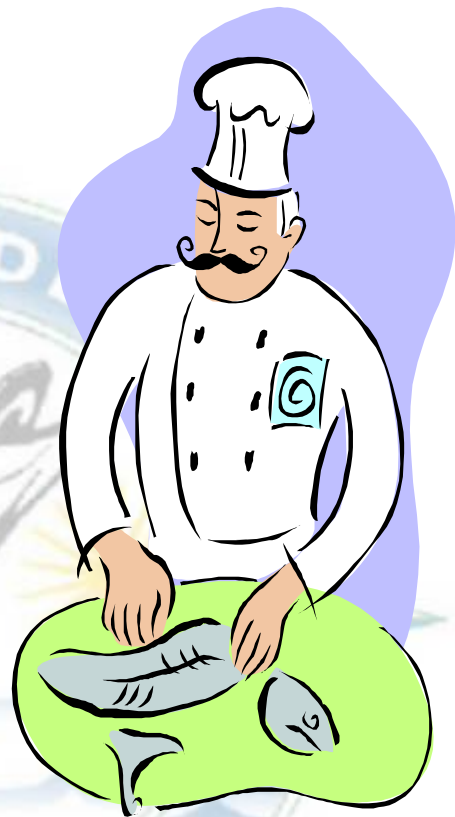




## Kabeljau mit Mozzarella und Basilikumtomate

### Zutaten für 2 Personen

- 400 g Kabeljaufilet
- Fischgewürz
- 100 g Sauce Hollandaise
- 1 Knoblauchzehe - zerreiben
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Basilikum – fein gehackt
- 1 Tomate in Scheiben
- Salz, Pfeffer, etwas Mehl, Öl



### Zubereitung

Kabeljaufilet mit Fischgewürz würzen, mehlieren und in heißem Öl, von jeder Seite 45 Sekunden braten.

Hollandaise mit Tomatenmark, Knoblauch und Basilikum gut vermischen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Sauce über den Fisch geben, mit Tomatenscheiben belegen. Mozzarellascheiben auflegen und im heißen Backofen kurz überbacken.

Dieses Gericht können Sie auch z. B. mit Viktoriabarsch oder Lachs zubereiten.

## Buenos Appetit