Camembert-Fischauflauf

Zutaten:

500 g Kabeljaufilet

Saft einer Zitrone

Paprika edelsüß

250 g Tomaten

250 g Camembert

1 Bund Petersilie

Butter zum Einfetten

Salz

1/8 l Sahne oder Crème fraîche

Weißer Pfeffer

Zubereitung

Fischfilet unter Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit Zitronensaft beträufeln; eventuell Paprika darüber streuen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, würfeln. Petersilie waschen und schneiden. Camembert in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die feuerfeste Form einfetten. Die Hälfte des Fischs hinzugeben. Tomaten darauf legen, salzen und Paprika darüber streuen. Zweite Hälfte Fisch darauf legen. Mit Camembert belegen, Petersilie darüber streuen. Sahne oder Crème fraîche leicht salzen und pfeffern, darüber gießen Backzeit: 30 Minuten bei 200°