



## Fischfilet mit Tomatenkruste

Die getrockneten und frischen Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in eine große Schüssel geben und mit Butter, Semmelbrösel, Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und etwas vom Saft der Limette vermengen/abschmecken.

Fischfilets trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen.

Eine Form mit etwas Öl einstreichen, die Fischfilets hineingeben und die Tomatenmasse über den kompletten Fisch verteilen.

Bei 200°C mit Unter-/Oberhitze etwa 20-25 Minuten backen.

### Rezept Hinweise:

- Semmelbrösel können sehr gut durch altes trockenes Brot ersetzt werden. Wer kennt es denn nicht das man das letzte Stück vom Brotlaib zu lange aufbewahrt und es hart geworden ist. Kein Problem! Einfach klein schneiden und in einer Mühle zermahlen.
- Als Beilage passen sehr gut Ofenkartoffeln. Man kann den Fisch und die Kartoffeln zusammen in den Ofen geben. Ist praktisch und man spart sich ein wenig Arbeit.



### Zutaten für 2 Personen:

2	Stk	Viktoriabarschfilet
50	g	Butter
50	g	Semmelbrösel
1	EL	Bruschettagewürz
½	Stk	Limette
40	g	getrocknete Tomaten
250	g	Cocktailtomaten
		Salz
		Pfeffer