



Fisch in Alufolie

fuer 2 Personen

Zutaten

Basilikum, gefroren
Pfeffer
Salz
1 Zitrone
2 Moehren
2 Stange/n Porree
500 g Viktoriabarsch

Fisch salzen und pfeffern, Basilikum darÃ¼ber, MÃ¶hren und Porree putzen und stiften, dann auch darÃ¼ber, ggf. mit Zitronensaft begieÃen; Fisch in Alufolie wickeln und im Backofen bei 220 Grad ca. 35 bis 40 Minuten garen