

Omas Rezeptesammlung

Fisch Im Backrohr

Stichworte: Fisch, Griechenland, Kreta, Griechisch

1 kg große Fische,	1/2 cup Olivenöl,
1 kg Zucchini,	1 Zwiebel (fein geschnitten),
1/2 kg Kartoffeln (geschält und in -Stücke geschnitten),	Salz,
Zitronensaft,	Pfeffer,
500 g Tomaten (püriert),	Oregano

Die Zucchini waschen, einschneiden und salzen. In Olivenöl etwas bräunen.

Den Fisch säubern, mit Zitronensaft säuern, salzen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.

Die Zucchini und Kartoffeln dazugeben, etwas Öl darüber gießen. In dem restlichen Öl die Zwiebel und die Tomaten dünsten und ebenfalls über Fisch und Gemüse zusammen mit ca. 150 ml Wasser geben.

Mit frischem Pfeffer und Oregano würzen und ca. 1 Stunde in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben.