

Fischfilet

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 15 min.

Garzeit: 20 min.

Gesamtzeit: 35 min.

Zutaten

- * 80 dag St. Petersfischfilet
- * Salz
- * weißer Pfeffer
- * Saft 1/2 Zitrone
- * 4 dag geriebenen Parmesan
- * 4 dag Tilsiter in dünne Scheiben
- * Cayennepfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen – trockentupfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen – mit Tilsiter belegen – mit Cayennepfeffer und Parmesan aufdressieren – mit gerösteten Zwiebeln belegen und im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca. 20 Min. backen.