

Kochen mit Klaus

Bacon-Rotbarsch auf Zucchini-Nudeln

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3-4 Rotbarschfilets, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 100 g roher Schinken,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 500 g Zucchini, 250 ml Cremefine,
- Weißwein, 3 EL Tomatenmark, 1 EL ungarische Paprikacreme,
- 250 ml Chili-Sauce, 200 g Penne-Nudeln, Majoran, Thymian,
- Basilikum, Oregano, Petersilie, Olivenöl

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Zucchini waschen u. in Würfel schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen. Fisch trockentupfen (große Filets teilen), mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, mit Bacon umwickeln, beidseitig in Öl anbraten u. entnehmen.



2. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Zucchini mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Mit Chili-Sauce u. Cremefine ablöschen, Kräuter einrühren. Nudeln unterheben, mit Wein verlängern u. alles in eine Auflaufform füllen.



3. Bacon-Rotbarsch mit der krosseren Seite auf die Nudeln legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen!

