

Kochen mit Klaus

Kabeljau mit Pasta Pesto Rosso

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 375 g Kabeljaufilet, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen,
- 6 Datteltomaten, Olivenöl, 1 Glas Pesto Rosso, 1 EL brauner Zucker,
- je 2 EL TK-Dill & Petersilie, Basilikum, 250 g Spaghetti, Alu-Folie

Zubereitung:

1. Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale abreiben u. dann auspressen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Tomaten in Scheiben schneiden. Fisch abspülen, trocknen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen u. pfeffern. Basilikumblätter in Streifen schneiden.



2. Alufolie mit Olivenöl bepinseln, Kabeljau darauf setzen u. mit je 2 TL Pesto bedecken. Je 2 Tomaten fächerförmig darauf verteilen, mit Kräutern bedecken u. Olivenöl beträufeln. Mit Zucker bestreut, eingewickelt u. in eine Form gesetzt im Ofen bei 200°C 25 Min. garen.



3. Zwiebeln u. Knobi in Olivenöl glasig dünsten, restl. Pesto einrühren u. erhitzen. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, Pesto mit Zitronenschale, Petersilie u. Basilikum unterheben u. mit dem Kabeljau servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren!

