

## Rezept der Woche: Gemüsfischaufauf

### Zutaten (2 Personen):

- 1 Paprika
- 1/2 Aubergine
- 2 Tomaten
- 200g Fischfilet
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Oliven
- Olivenöl
- Kräuter der Provence
- Gewürze: Pfeffer, Salz, Chili

### Material:

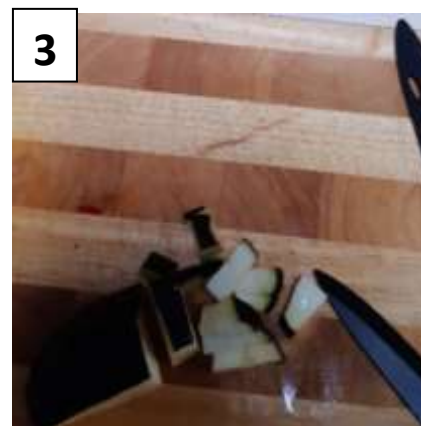
- Auflaufform
- Pfanne
- Messer
- Schneidebrett



1  
Heize den Ofen auf 200 Grad vor. Verteile etwas Olivenöl in der Auflaufform



2  
Schneide die Paprika klein und gebe sie in die Auflaufform.



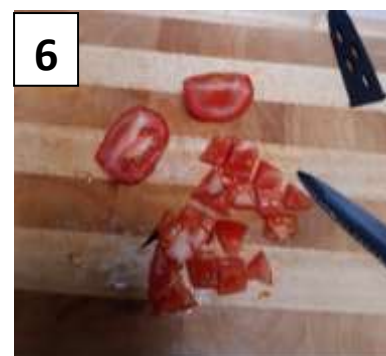
3  
Schneide die Aubergine klein und gebe sie zur Paprika hinzu.



4  
Hacke die Zwiebel klein und gebe sie zum Gemüse.



5  
Hacke die Frühlingszwiebel klein und füge sie ebenfalls zum Gemüse hinzu



6  
Schneide die Tomaten klein. Und füge sie zum restlichen Gemüse hinzu.

7



Schneide die Oliven in der Hälfte durch und füge sie zu dem restlichen Gemüse hinzu

10



Stelle das Gemüse für 15 Minuten bei 200 Grad in den Ofen

11



Währenddem kannst du den Fisch anbraten. Jede Seite ungefähr 2 Minuten. Würze ihn Mit Pfeffer und Salz

12



Nun kannst du den Fisch mit dem Gemüse vermischen. Und wenn du möchtest noch etwas Käse darüber streuen. Stelle das Ganze noch einmal für 10 Minuten in den Ofen.

**Wir wünschen einen  
Guten Appetit!**

