



## BeO-Kochtipp

### Fischgratin

Für 4 Personen

#### Zutaten

500 – 600 g Fischfilets  
1 Zitrone, Saft  
1 Stange Lauch  
1 rote Peperoni  
1 kleine Zwiebel  
200 g Crème Fraîche  
Salz  
Pfeffer  
Dill

#### Zubereitung

Fischfilets mit dem Zitronensaft beträufeln und zugedeckt kühl stellen.

Lauch in feine Streifen und Peperoni in kleine Würfel schneiden, Zwiebel sehr fein hacken.

Die Hälfte der Fischfilets in eine Gratinform legen, Lauch, Peperoni und Zwiebel darauf verteilen und restliche Fischfilets obenauf geben. Crème Fraîche mit Salz, Pfeffer und Dill gut würzen und gleichmässig auf den Fischfilets verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200 Grad 35 bis 40 Minuten gratinieren.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen  
und Landfrauen Kochen

