

Fisch-Gratin - all' Italia

1 Btl. Fisch-Gratin all'Italia von Knorr
350 g - Fischfilet (z.B. Kabeljau, Seelachs oder Pollack)
2 Stück - Tomaten (ca. 200 g)
300 g - Zucchini
125 g - Mozzarella leicht (9% fett absolut)

Zubereitung:

Fischfilets trockentupfen, Gemüse putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Mozzarella ebenfalls würfeln.

Beutelinhalt Fisch-Gratin all'Italia (Knorr) in 150 ml kaltes Wasser einrühren. Gemüsewürfel zufügen und gut vermischen.

Die Hälfte der Gemüsewürfel in einer Auflaufform verteilen. Fischfilets darauf legen. Restliches Gemüse darüber geben und mit den Mozzarellawürfeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad Celsius (Umluft ca. 175 Grad Celsius) 30 bis 35 Minuten backen.