

## Im Ofen gebackener Stockfisch

### Für zwei Personen

300 g Stockfisch, ohne Haut	500 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Eier	1/2 Bund glatte Petersilie
Olivenöl, schwarze Oliven	Salz, schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. In einer Friteuse garen. Anschließend auf Küchenpapier legen. Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel schneiden, den Knoblauch klein hacken. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Stockfisch hinzufügen und ebenfalls anbraten. Anschließend die Kartoffeln unterrühren. Die Eier hinzugeben und sie unter ständigem Rühren stocken lassen. Die Petersilie waschen und hacken. Den Fisch auf einer Platte anrichten, mit der Petersilie und den Oliven garnieren und servieren.

Lena Rocha am 06. Juni 2012