

# Kabeljau mit Zucchini-Päckchen

## Für zwei Personen

200 g Kabeljaufilet	1 Zucchini	8 getrocknete Tomaten
1 Zitrone	6 Walnusskerne	4 Knoblauchzehen
300 g Fetakäse	1 Strauß Thymian	50 ml Olivenöl
Butter, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini waschen, trocken tupfen, in längliche Scheiben hobeln und würzen. Die getrockneten Tomaten, die Walnüsse und den Thymian fein hacken. Zwei Zucchinischeiben aufeinanderlegen. Die Knoblauchzehen abziehen und ebenfalls fein hacken. Den Fetakäse mit dem Knoblauch, den Tomaten und den Walnüssen mischen. Einen Esslöffel von der Feta-Masse auf die Zucchinischeiben geben, diese jeweils zusammenklappen und mit einem Holzspieß befestigen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini-Päckchen in der heißen Butter anbraten und anschließend in den vorgeheizten Backofen geben. Den Fisch von Gräten befreien, waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch auf der Hautseite darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch wenden und etwas Butter zugeben. Den Kabeljau zusammen mit den Zucchini-Päckchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Julia Wiesmann am 21. Januar 2014