

Gebackener Karpfen mit Meerrettich, Gemüse

Für 4 Portionen

1 Karpfen (2 kg)	100 g Meerrettich	1 Bund Suppengemüse
1 Lauchstange	1 Zwiebel	1 Bund Petersilie
8 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Karpfen salzen und pfeffern. Den Fisch von innen und außen mit Meerrettich bestreichen.

Gemüse putzen, klein schneiden und miteinander vermischen.

Öl auf ein Backblech geben und bei 180°C erhitzen.

Die Hälfte des Gemüses in den Karpfen füllen, diesen auf das Blech legen und im Ofen insgesamt 1 Stunde backen. Dabei alle 10 Minuten etwas von dem Fett über den Fisch geben.

Nach 30 Minuten restliches Gemüse um den Karpfen herum legen. Ist der Karpfen fertig, mit Petersilie bestreuen und servieren.

NN am 27. August 2024