

## Ofenfisch portugiesisch mit Kartoffeln

### Für 4 Portionen:

4 Kabeljaufilets	1 Knoblauchknolle	4 Möhren, mittelgroß
1 große Gemüsezwiebel	4 Tomaten	1/2 Tasse Olivenöl
1 kl. Glas grüne Oliven in Lake	Paprikapulver	Salz, Pfeffer
glatte Petersilie	1/2 Zitrone	

Fisch ggf. auftauen lassen.

Kartoffeln waschen, trocknen, halbieren und in eine große Ofenform legen.

Knoblauch schälen und die einzelnen Zehen in Scheiben schneiden.

Über die Kartoffeln verteilen.

Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden.

Tomaten in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Möhren schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden; beides zu den Kartoffeln geben.

Gut die Hälfte des Öls darüber geben und mit edelsüßem und scharfem Paprikapulvern sowie Salz würzen. Alles gut vermengen und im Ofen bei 220 Grad für gute 30 Minuten garen; zwischendurch umrühren.

Den aufgetauten und abgetrockneten Fisch auf die Kartoffeln legen, mit Salz, Pfeffer würzen, mit den gewürzten Tomaten-Scheiben belegen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Vorsichtig mit dem Rest des Olivenöls begießen und dann das Ganze noch einmal für knapp 20 Minuten, je nach Dicke des Fisches, bei 220 Grad in den Ofen geben. Kurz vor Ende der Garzeit das Wasser aus dem Olivenglas abgießen und die Oliven über dem Fisch und Gemüse verteilen. Form wieder in den Ofen stellen und fertig garen.

Vor dem Servieren die halbe Zitrone leicht über der Form auspressen, sodass überall ein Hauch Zitronensaft hinkommt.

In der Form auf den Tisch stellen und einen grünen gemischten Salat dazu reichen.

NN am 11. November 2020