



GEBACKENER SKREI

Für 4 Portionen

800 g Skreifilet (ohne Haut und Gräten),
1 Zwiebel, 4 Tomaten, 3 Knoblauchzehen,
0,3 TL rote Chilischote, 100 ml Olivenöl,
100 g Tomatenmark, 100 ml Weißwein,
Zucker, Salz und Pfeffer, Frischer Thymian

1

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebel würfeln. Tomaten in Scheiben schneiden.
Knoblauch und Chili sehr fein hacken.

2

Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl braten, bis sie anfangen, braun zu werden.
Chili und Tomatenmark hinzufügen, kurz mit den Zwiebeln mitbraten.
Weißwein hinzufügen, Soße mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

3

Skrei und Tomatenscheiben in eine feuerfeste Schale geben, ca. 20 Minuten im Ofen backen.

4

Einen Spiegel aus Tomatensoße auf die Teller geben, etwas Olivenöl darüberträufeln, Fisch
auf die Soße legen. Etwas gehackten Thymian darüberstreuen.

5

Mit frischem Brot servieren. Bon Appetit!

