

## Rezept von [www.weingut-ullrich.de](http://www.weingut-ullrich.de)

Endlich Sommer – die Zeit der leichtern Küche und Weine. Haben Sie keine Lust auf schweißtreibendes stundenlanges Gebruzzel am warmen Herd? Dann kommt unser Menüvorschlag gerade richtig, vitaminreich, wenig belastend und in den appetitanregenden Farben des Sommers.

Wir empfehlen zu diesem Fischgericht unseren

### **2005er Grauburgunder trocken**

0,75l €3,50

Mit seiner dezenten Säure und den feinen, anregenden Birnen- und Melonenaromen ist er erfrischend und weich zugleich. Dieser Wein ist der richtige Begleiter zu mediterraner Küche und Fischgerichten.

## **Überbackenes Fischfilet Caprese**

(für 4 Personen)

2 kleine Zucchini  
4 Tomaten  
250g Mozzarella  
Salz, Pfeffer  
etwas Thymian, Rosmarin, Oregano  
Olivenöl  
4 dünne Fischfilets, je etwa 150g  
frisches Basilikum



Zubereitung:

Die Zucchini und die Tomaten waschen, entstielen, den Mozzarella gut abtropfen lassen und alles in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen vorheizen.

Die Hälfte der vorbereiteten Scheiben dachziegelartig in eine flache, gefettete Auflaufform schichten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Kräutern bestreuen und etwas Olivenöl beträufeln.

Die Fischfilets gut abspülen und abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Gemüse-Käse-Mischung legen. Dann wieder dachziegelartig die restlichen Gemüse- und Mozzarellascheiben schichten. Nochmals würzen, mit etwas Öl beträufeln und ohne Abdeckung bei 180° etwa 35 Minuten backen.

Mit dem frischen Basilikum garnieren und mit frischem Baguette servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!