



Tomaten-Reis-Fisch-Gratin

	Margarine oder Butter
1.25 kg	Tomaten
	Salz, Pfeffer
150 g	Reis
400 g	Fischfilets z.B. Goldbutt
$\frac{1}{4}$ TL	Salz
	Pfeffer
	Guss:
1 EL	Mehl
100 g	geriebener Käse
180 g	Saucen-Halbrahm
1 Stk.	Ei
	Kerbel, Basilikum, Pfeffer, Salz

Gratinform mit Margarine oder Butter einfetten. Tomaten in Schnitze schneiden, ca. 500 g auf dem Boden verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den ungekochten Reis draufgeben, mit weiteren 500 g Tomaten bedecken und würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten bei 200 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens garen. Form herausnehmen. Hitze auf 250 Grad erhöhen. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Tomaten legen, die restlichen rohen Tomaten darauf verteilen. Guss: Mehl und Käse mischen, restliche Zutaten begeben und verrühren. Über die Tomaten giessen. Gratinieren ca. 15 Minuten bei 250 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

En Guetä

BEWA
Küchen

