



Überbackener Karpfen mit Zwiebeln und Paprika

Zutaten für 4 Portionen

3 Zwiebeln

7 schwarze Pfefferkörner

120 g Salz

1 (ca. 2 kg) küchenfertiger Karpfen

2 EL Öl

200 g stichfeste saure Sahne

Pfeffer

15 g Edelsüß-Paprika

Zwiebeln schälen. Fisch gründlich waschen, trocken tupfen und in Tranchen (ca. 5 cm) schneiden.

Zwiebeln in Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen,

Zwiebel darin glasig dünsten.

Saure Sahne, Salz und Pfeffer verrühren

Tranchen in eine ofenfeste Form legen,

gedünsteten Zwiebeln darüber verteilen,

mit Paprika bestreuen und der sauren Sahne übergießen.

Fisch im vorgeheizten Backofen

(E-Herd: 175°C/ Gas: Stufe 2)

25-30 Minuten backen.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!

