



## Forelle à la Provence

**Zutaten:** 4 große (oder 8 kleine) Forellenfilets, Salz, Pfeffer, Zitrone, für 4 Personen Mehl, 4 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika, 1 grüne Paprika, 2 Knoblauchzehen, 1 El Öl, 5 dg schwarze Oliven, Rosmarin, Basilikum, Petersilie, 2 El Semmelbrösel, 75 g Butter

**Zubereitung:** Die Forellenfilets salzen und mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern und in Mehl wenden. Das Fruchtfleisch der enthäuteten Tomaten kleinwürfelig schneiden. Geputzte Paprika ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schneiden, Knoblauch pressen. Das Gemüse, Zwiebel und Knoblauch werden in eine gebutterte Auflaufform gegeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entsteinte, zerkleinerte Oliven und die Kräuter darüber streuen. Jetzt werden noch die Forellenfilets darüber gelegt.  
Die Auflaufform wird mit Alufolie gut abgedeckt.  
Backzeit im vorgeheizten Backrohr bei ca. 210 ° ca 35 Minuten.  
Semmelbrösel werden in der Zwischenzeit in der Butter angebräunt und über die auf dem Gemüse angerichteten Forellen gestreut.

Guten Appetit wünscht Ihnen

