

## Überbackene Zanderfilets

2 Knoblizehen beides in Scheiben schneiden

2 kleine Zucchetti

800 g Zanderfilets waschen, trocken tupfen

Salz, Pfeffer würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

2 El Tomatenpüree Fische auf der einen Seite dünn mit Püree bestreichen, Zucchettischeiben darauf legen, mit Knobli bestreuen

2 El Olivenöl Fische damit beträufeln

### **Backen:**

Im auf 170°C vorgeheizten Ofen, Mitte, ca. 15 Min.