

Fisch-Tajine im Bricknic



ZUTATEN

Gemüse:

- 1 Schalotte
- 1 Karotte
- 1 Paprika

Marinade:

- Saft von ½ Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Honig
- etwas Petersilie (gehackt)
- Salz
- Pfeffer

- 2–3 getrocknete Marillen (nach Belieben)
- ein paar Rosinen (nach Belieben)
- Johanna Maier Orientalisches Gewürz Habibi oder alternativ SPAR PREMIUM Bio-Fischgewürz

 **1 Bricknic-Form**

 **40 Minuten**

 **Leicht**

Fisch:

- 150 g Kabeljau
- Salz
- Pfeffer
- Saft von ½ Zitrone

ZUBEREITUNG

- 1** Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen beziehungsweise den Griller anheizen.
- 2** Das Gemüse waschen. Die Karotte mit der Schale in kleine Stücke schneiden, den Paprika vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Die Schalotte in Ringe schneiden und zusammen mit den Karottenstücken und den Paprikastreifen in den Bricknic schichten.
- 3** Den Kabeljau der Länge nach in Streifen schneiden, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und auf das Gemüse legen.
- 4** Anschließend die getrockneten Marillen klein hacken und mit den Rosinen in eine Schüssel geben. Zusammen mit Olivenöl, Gemüsebrühe, Honig, Zitronensaft sowie Salz, Pfeffer und Habibi-Gewürz eine saftige Marinade anrühren. Danach noch frisch gehackte Petersilie begeben.
- 5** Abschließend die gesamte Marinade über den Fisch und das Gemüse gießen.
- 6** Den Bricknic mit dem Deckel verschließen und im Backrohr bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder am Griller 15 Minuten garen.

Ein Geschmackserlebnis!