Sweet Chili Seelachsfilet mit Kartoffelspalten

Ruck zuck Rezept

Zutaten:
800g Seelachsfilet TK
150ml Sweet Chili Soße
400g festkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Paprika
1 EL Sonnenblumenöl
1 - 2EL Olivenöl
Eventuell einen Zweig Rosmarin

So funktioniert es!
Fisch auftauen, abspülen und trocknen
Die Filets, nebeneinander in die leicht gefettete Ofenhexe legen.
Mit Sweet Chili Soße übergießen und etwas auf den Fisch verteilen.

So geht es weiter!
400g Festkochende Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und im klaren Wasser Abwaschen.
Nach dem trocknen mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Sonnenblumenöl würzen.

Den Zauberstein auf die Ofenhexe legen und die gewürzten Kartoffeln auf dem Zauberstein verteilen.

Ab in den vorgeheizten Ofen!
Bei 230C auf dem 2. Einschub von unten einschieben
Für 20 - 25 Minuten bei O/U backen und weiter 10 Minuten mit Umluft
Die länge der Backzeit mit Umluft hängt von der gewünschten Bräune der Kartoffeln ab.
Mit etwas Chilisoße über den Kartoffeln servieren
Einfach und lecker

www.witt-pc.de

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481