

**FISCH MIT SBRINZKRUSTE  
AUF TOMATEN-ZUCCHETTI-KARTOFFELEINTOPF**

4 Personen

1 Zwiebel	fein hacken
400 g festkochende Kartoffeln	½ cm grosse Würfelchen schneiden (mit oder ohne Schale nach Belieben)
400 g Zucchini	Strunk entfernen, samt Schale in ½ cm grosse Würfelchen schneiden
2 EL Rapsöl	auf mittlerer Stufe erwärmen
2 EL Tomatenpüree	Zwiebeln andünsten
	zugeben
	Hitze etwas erhöhen
	Kartoffeln begeben, 10 Min. rührbraten
	Zucchini begeben, 5-10 Min. fertig braten
	Mit Salz und Pfeffer würzen

**Parallel dazu den Fisch zubereiten.**

600 g Fischfilet ohne Haut	In 4 cm breite Stücke schneiden
1-2 EL Zitronensaft	beträufeln
Pfeffer	
Salz	würzen
70 g Paniermehl	
70 g Sbrinz	in einem Suppenteller mischen
6 EL Mehl	in einen zweiten Suppenteller geben
2 Eier	
4 KL Milch	in einen weiteren Suppenteller geben, verquirlen
2-3 EL Bratbutter	Bratbutter erhitzen
	Fisch in Mehl, Ei und dann Panade wenden, andrücken
	Auf jeder Seite ca. 3 min. auf mittlerer Stufe braten
	Auf Tomaten-Zucchini-Kartoffeleintopf anrichten. Mit frischen Gartenkräutern garnieren.