






## Gegrillter Kabeljau auf mediterranem Gemüse

Anzahl Portionen: 2

Zubereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht  
 = mittel  
 = schwer  
 = sehr schwer



### Zutaten:

- 500 gr Kabeljaurückenfilet
- 1 Aubergine
- 1 Paprika, rot
- 4 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Bund mediterrane Kräuter (Rosmarin, Thymian, Salbei, Estragon)
- Zitronensaft
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

- 2 Knoblauchzehen schälen, pressen und mit Zitronensaft und 3 EL Olivenöl zu einer Marinade verrühren.
- Kabeljau waschen und auf Gräten untersuchen, in der Marinade für mindestens 4 Std. marinieren.
- Aubergine, Paprika und Tomaten waschen und würfeln, bei den Tomaten die Kerne entfernen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Die Kräuter waschen und würfeln, den Knoblauch schälen.
- Grill anheizen.
- Die Zwiebeln mit Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, sobald die Zwiebeln glasig sind, den Knoblauch dazu pressen und umrühren.
- Die Auberginen- und Paprikawürfel dazu und bei großer Hitze kräftig anschwitzen.
- Die Tomaten und Kräuter dazu und bei mittlerer Hitze mit Deckel schmorren.
- Den Fisch direkt auf den Grill und von beiden Seiten für 5 min grillen.
- Den Fisch im Gemüsebett servieren.

**Bemerkungen:**

Zu diesem Rezept passt ein gekühlter, junger Rotwein, idealerweise ein Bardolino vom Gardasee.

**Guten Appetit!**