

## *Zandergratin mit Kartoffeln und Zwiebelgrün* *Ein kleines, wunderschön feines Essen!*

### *La Mise en Place:*

**300 g Kartoffeln, Olivenöl, ½ dl Bouillon, Pfeffermühle, 300 g Zander, Zesten und Saft von 1 Zitrone, 4 fingerbreit Feta, 1 Tomate, 2 Frühlingszwiebeln, 2 EL Kapern, Oregano, Chili**

### *Die Vorbereitung:*

Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln und in eine kleine, mit Olivenöl ausgepinselte Gratinform dachziegelartig schichten. Mit Bouillon übergießen und mit Pfeffer bestreuen. In den Ofen schieben.

Zander in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Pfeffer bestreuen.

Feta und Tomate in Würfel sowie das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden. Die Kapern gut spülen. Feta, Tomate und Zwiebelgrün mit den Zitronenzesten, Oregano, Chili und Kapern vermengen. Den Fisch und den Gemüsemix auf die vorgegarten Kartoffeln setzen

### *Das Vorgaren:*

Im auf 180° (Umluft) vorgeheizten Ofen 30 Minuten.

### *Das Gratiniieren:*

Weitere 15 Minuten bei 180° (Umluft).

