



## Low Carb: Seehecht mit Walnuss-Kräuter-Kruste

auf schnellem Ratatouille-Gemüse



20-30min



3-4 Personen

Ein aromatisches Pesto aus Walnüssen und Basilikum ist heute die feine Ergänzung zum zarten Seehechtfilet mit seiner pfeffrigen Zitronenmarinade. Das köstliche Ratatouille aus weich gedünsteten Tomaten, Zucchini und Auberginen wird ebenfalls mit Kräutern verfeinert und verströmt einen betörenden Duft. Da wirst du deine Lieben nicht lange zu Tisch bitten müssen!



- 1 große Aubergine
- 2 Zucchini
- 15g Basilikum & Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 2 Packungen Seehecht in Zitronenmarinade <sup>4</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 397kcal, Fett 24.9g,  
Kohlenhydrate 17.7g, Eiweiß 28.0g



## 1. Gemüse anbraten



#### 4. Kruste vorbereiten

Die **Walnüsse** fein hacken und mit ca.  $\frac{2}{3}$  der **Basilikumblätter**, 2EL Olivenöl,  $\frac{1}{2}$ TL Salz sowie Pfeffer nach Geschmack vermengen.



## 2. Kräuter schneiden

A top-down view of a rectangular metal baking sheet. On the sheet are two rectangular pieces of white fish, likely cod, arranged side-by-side. Each piece is topped with a mixture of finely chopped green herbs (possibly parsley or cilantro) and small yellow cornmeal or polenta granules. The baking sheet shows signs of use, with some browned residue and oil spots around the fish.

## 5. Fisch garen

Den **Fisch** von evtl. vorhandenen Gräten befreien und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **Nussmischung** auf dem **Fisch** verteilen und den **Fisch** 4-6Min. im Ofen backen, bis der **Fisch** gar ist.



### 3. Gemüse garen

## 6. Anrichten und servieren

Währenddessen die **Gemüsepfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5-10Min. ohne Deckel köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um etwa die Hälfte reduziert ist. Den **Fisch** mit dem **Gemüse** anrichten und mit dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.