



## Schwertfisch im Kartoffelbett

1. In einem breiten Topf die zerkleinerte Zwiebel anbraten, dann die entsteinten, zerkleinerten Oliven, Kapern und die geschälten, entkernten und in Stücke geschnittenen Tomaten dazugeben. Auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen.
2. Auf ein gefettetes Blech legt man die Hälfte der in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, darauf die Schwertfischscheiben, darüber die Soße geben. Alles mit der anderen Hälfte der Kartoffeln zudecken. Ungefähr 20 Minuten bei 200° C in den Backofen schieben.
3. Die obere Kartoffelschicht entfernen und den Schwertfisch mit Salz, Pfeffer und feingewiegter Petersilie würzen.
4. Nochmals in den warmen, ausgeschalteten Ofen schieben und erst servieren, wenn der Fisch eine mäßige Temperatur erreicht hat.

### Zutaten:

4 Scheiben Schwertfisch, 500g frische Tomaten (oder aus der Dose), 500g gekochte Kartoffeln, 200g Oliven, 50g Kapern, Öl, 1 mittlere Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie

### Unsere Markttermine:

Mittwoch	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr
	Salzhemmendorf	08.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag	Eschershausen	08.00 - 13.00 Uhr
	Hameln EDEKA Lemkestr.	07.30 - 18.00 Uhr
	Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	15.00 - 18.00 Uhr
Freitag	Bodenwerder	07.00 - 13.00 Uhr
	Springe	07.00 - 13.00 Uhr
Samstag	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr

### Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail [info@fisch-meyer.de](mailto:info@fisch-meyer.de)