

## Rotbarschfilet im Backpapier

### Zutaten (für 2 Personen):

2 große Rotbarschfilets (oder andere Fischfilets) à 200g  
6 Kirschtomaten  
200g Schafskäse (z.B. *Salakis*)  
2-3 EL Olivenöl  
2 EL Schafskäsegewürz zum Überbacken (z. B. von *Gewürz-Express*: eine Mischung aus getrocknetem Paprika, Oregano, Rosmarin, Bohnenkraut, Thymian, Estragon, Salbei, Petersilie, Kerbel, Chili), ersatzweise einige der genannten Gewürze  
2 TL getrocknete Tomatenflocken (z. B. von *Gewürz-Express*)  
Pul Biber (türkische scharfe, getrocknete Paprikaflocken)  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Je ein Fischfilet mittig auf ein Stück Backpapier legen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Pul Biber würzen. Die getrockneten Tomatenflocken gleichmäßig über den Fisch verteilen. Die Tomaten halbieren und auf den Fisch geben. Den Schafskäse würfeln, in eine Schüssel geben und mit dem Schafskäsegewürz mischen, etwas ziehen lassen, dann ebenfalls auf den Fisch geben. Jetzt das Olivenöl gleichmäßig darüber träufeln.

Danach das Backpapier mit dem jeweiligen belegten Fischfilet zu Päckchen zusammenfalten, fest verschließen und auf ein Backblech legen.

Bei Ober-/Unterhitze von 200 Grad C auf der zweiten Schiene von unten (vorgeheizt) zirka 35-40 Minuten backen.

Dazu schmeckt Reis oder Pommes sautées (in Butter gedünstete kleine Kartoffeln).