



Schwierigkeit leicht



2 Personen



Vorbereitung 15 min.  
Grillzeit 25 min.

## Zutaten

---

250g Fischfilet  
60g Bacon, gewürfelt  
500g Kartoffeln  
große Zwiebel  
etwas Salz, Pfeffer, Paprika und Rapsöl

## Tipp

---

Die Zwiebeln hoble ich mit unserem [Kleinen Küchenhobel](#). Dadurch erhalte ich sehr schnell gleichmäßige Zwiebelringe, aber auch für Kartoffelscheiben, Gurkenscheiben, Karottenscheiben u. v. m. könnt ihr diesen in der täglichen Küche einsetzen. Der [Kleine Küchenhobel](#) ist übrigens spülmaschinenfest. Ich mag zu Fisch sehr gerne einen Gurkensalat.

# FISCHFILET & KARTOFFELN

Oft essen wir viel zu wenig Fisch! Schneller und einfacher kann Kochen nicht gehen.

## Zubereitung

---

- Den [Pizzazauberer Plus](#) auf 230°C vorheizen.
- Die Kartoffeln waschen und achteln. In einer Schüssel ölen und würzen.
- Zwiebeln schälen, mit dem [Kleinen Küchenhobel](#) hobeln (siehe Tipp) und zu den Kartoffeln geben. Dann auf die Stoneware verteilen und 10 Minuten garen lassen.
- Den Fisch abwaschen und zu den vorgegarten Kartoffeln auf die Stoneware geben. Ich habe 2 dünne Scheiben Seehecht benutzt.
- Den Bacon auf den Fisch platzieren und für weitere 10 Minuten in den Ofen geben. Damit der Bacon schön knusprig wird, die letzten 5 Minuten den Grill anschalten.