



# Kabeljaufilet auf Zucchini Gemüse mit Limonendressing

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

## Zutaten

**1 Kabeljaufilets 375 g »**

**1 jeweils eine kleine Zucchini, grün und gelb**

**0,5 Knoblauchzehe(n)**

**2 EL Olivenöl**

**1 Chili**

**1 Handvoll Basilikumblättchen**

**0,5 Limette(n) (Saft)**

**0,5 TL Senf**

**0,5 TL Honig**

**Meersalz**

**Pfeffer aus der Mühle**

## Zubereitung

- 1.** Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, von beiden Seiten mit etwas Olivenöl bepinseln und in einer Grillpfanne von beiden Seiten 2-3 Min. grillen, mit Salz, Pfeffer würzen.
- 2.** Chili halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
- 3.** Beides im Olivenöl anschwitzen, mit Limettensaft ablöschen, Senf und Honig dazugeben, vom Herd nehmen, alles gut verrühren und die Zucchinischeiben darin marinieren.
- 4.** Kabeljau in etwas heißem Öl rundherum goldbraun braten, mit Salz, Pfeffer würzen.
- 5.** Zucchinischeiben auf Teller verteilen, Basilikumblättchen darüber streuen und den Fisch darauf anrichten.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr

durcherhitzen!