



DIE NUDELMANUFAKTUR  
HUBER

## Seelachs mit Parmesan-Kruste

**Zutaten** (ca. 6 Personen)  
370g Tomatensoße mit Kräutern  
300g Nudeln (Tagliatelle)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100ml Gemüsebrühe  
500g Seelachsfilet  
30g Parmesan gerieben  
etwas Zitronensaft  
Salz und Pfeffer  
3 EL Öl  
40g Butter  
4 EL Paniermehl  
½ Bund Petersilie  
1 TL getr. Majoran



### Zubereitung:

Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomatensoße und Gemüsebrühe angießen, aufkochen lassen und Nudeln zugeben, alles 1-2 Minuten darin ziehen lassen.

Fisch waschen, trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft betäufeln.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen.

Butter schmelzen, Paniermehl und getr. Majoran unterrühren, von der Herdplatte nehmen. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken und mit dem Parmesan zur Bröselmasse geben.

Nudeln in die Form füllen und die Fischstücke gleichmäßig darauf verteilen, Bröselmasse auf den Fisch geben. Im vorgeheizten Backrohr (Umluft 175 Grad) ca. 10-15 Minuten überbacken und sofort servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.