

# Gebackener Kabeljau mit Tomaten und Artischocken-Tapenade



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 4 Stück Mini-Waffel (Art. 95252)
- 4 Kabeljau-Rückenfilets (200 g)
- 200 g Tomaten-Tapenade
- 200 g Artischocken-Tapenade
- 100 g geschälte Nordsee-Garnelen
- 200 ml Zitronen-Olivenöl
- 1 Dose Cherry-Tomaten
- 400 g Linguinie

## Zubereitung:

Kabeljaufilet mit Meersalz und frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer würzen.

Die Hautseite auf eine mit Öl bepinselte Auflaufform geben.

Oberseite mit der Tomaten-Tapenade einreiben.

Im vorgeheizten Backofen 12 Minuten bei 190°C garen lassen.

Eine Mini-Waffel mit der Artischocken-Tapenade füllen und mit drei Garnelen verzieren.

Fisch auf den Teller geben, mit Linguinie servieren und die gefüllten Mini-Waffeln mittig einsetzen.

Mit lauwarmem, würzigem Zitronen-Olivenöl, Cherry-Tomaten und frischen Kräutern servieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH