



Duo aus gebackenem Tilapia

Zutaten

- 1roter und ein schwarzer Tilapia
- Etwas Speiseöl
- Salz
- Magic Sauce
-

Zubereitung

1. Fisch putzen, waschen und trocken tupfen
2. Einschnitten im Fisch machen
3. Überall gut salzen
4. Mit Magic Sauce und Etwas Öl gut einreiben und mindestens eine Stunde marinieren lassen
5. Den Backofen auf 180° vorheizen
6. Ein Backblech einfetten, den Fisch darauf legen und im Backofen ca. 30 Minuten auf beiden Seiten goldbraun backen, fertig.

Dazu kannst Du Salat, Kochbananen, Pommes, ... servieren.

Mein Tipp für Dich

Ein Teil der Magic Sauce mit etwas Öl mischen und zum Fisch dazu servieren

Bon appétit!

Deine Fadi