**Forellenfilet mit Paprika in Folie**

**Forellen Rezepte**

Forellenfilet mit Paprika in Folie - Um es sich einfacher zu machen, können Sie den Fisch in dem Backpapier servieren.  
  
**Zutaten:**2 EL Olivenöl  
1-2 Zwiebeln  
1-2 Knoblauchzehen  
2 Paprikaschoten, nach Belieben  
200 g Tomaten  
1 EL gehackte, frische Minze  
2 TL gehackter, frischer Majoran  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
4 enthäutete Forellenfilets  
100 g Fetakäse  
  
**Zubereitung:**1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.  
2. Zwiebeln und Knoblauch pellen, Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken.  
3. Paprikaschoten waschen, halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden.  
4. Tomaten überbrühen, die Haut abziehen und grob hacken.  
5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelscheiben 5 Minuten darin dünsten, wenn die Zwiebeln weich sind, Knoblauch und Paprikastreifen dazugeben und mitdünsten.  
6. Dann die Tomaten und die Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen  
7. 4 runde Stücke Backpapier ausschneiden, 1 Löffel Paprikamischung aufdas Backpapier geben und ein Fischfilets darauf setzen, dann wieder von der Paprikamischung etwas auf den Fisch geben und zerbröckelten Käse darüber streuen.  
8. Das Backpapier über den Fisch schlagen und die Enden fest umknicken.  
9. Die Päckchen auf ein Backblech legen und 25 - 30 Minuten backen.