

# Überbackener Karpfen



## Zubereitung

- Karpfen auf eine Tasse auf einem Backblech stellen
- erst mit Speckscheiben, dann mit Käse belegen
- Tomaten und Zwiebeln mit auf das Blech geben
- Blech in den kalten Ofen stellen und bei ca. 180°C 50-60 min. backen
- zum Test, ob der Karpfen durch ist, einfach am Rücken einstechen

Guten Appetit!

## Zutaten

1 Karpfen

Speckscheiben

Käsescheiben

Tomaten

Zwiebeln

Gewürze nach belieben

