

# Fischfilet mit Knusperspeck

## Zutaten:

gefunden bei [www.knorr.de](http://www.knorr.de)

**200 g Fischfilet (z. B. Rotbarsch)**  
**100 g Zucchini (oder gelbe Paprika)**  
**100 g ungekochte Penne Nudeln**  
**80 g Frühstücksspeck-Scheiben**  
**100 ml Schlagsahne**  
**1 EL Öl**  
**1 Beutel KNORR Spaghetteria Sauce Arrabbiata**

## Zubereitung:

**Zucchini putzen, waschen und in Stücke schneiden oder Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Keimöl in einem Topf erhitzen und Zucchinistücke darin anbraten.**  
**400 ml Wasser und Sahne dazugießen. Beutelinhalt Spaghetteria Sauce Arrabbiata einrühren, die Nudeln dazugeben und unter Rühren aufkochen.**  
**Sauce mit Nudeln in eine Auflaufform geben.**  
**Fischfilet mit den Frühstücksspeck-Scheiben umwickeln und auf die Nudeln legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C (Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen.**

[Druck-Version](#)

