



1A+1B

## Fischpäckchen mit Kabeljau und Zucchini



Zubereitungszeit  
30 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

### Zubereitungsart

- 1 Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Zucchini, Knoblauch und Fisch in der Mitte des Alufolieblatts verteilen. Mit Olivenöl einreiben und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zitronenscheiben und den Thymianzweig auf den Fisch legen. Das Päckchen gut verschließen und 15-20 Minuten im Ofen gar werden lassen.

### Zutaten

- ☐ 150-200 g Kabeljaufilet
- ☐ 100 g Zucchini in Scheiben
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ☐ 2 dünne Zitronenscheiben
- ☐ Zweig frischer Thymian
- ☐ Pfeffer und Salz
- ☐ Extra: 1 großes Stück Alufolie

### Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 242 kcal |
| Kohlenhydrate | 7 g      |
| Fett          | 10 g     |
| Eiweiß        | 28 g     |