



## Bar „de ligne“ am Deegmantel

### *Ingediente fir 4 Leit*

Bar (wëll gefaangen) 1 Stéck tëscht 750 an 900g  
Fäerdege Pizzadeeg 1 Rechteck vu 400g  
Zitroun (Bio) 1 Stéck  
Thymian 4-5 Straiss  
Rosmarin 2-3 Straiss  
Knuewelek 3 Zéiwen

### *Preparatioun*

De Schäffchen op 180 Grad virhëtzen. De Bar wäschen, banne propper maachen an de Kapp erofschneiden. D'Schuppe kënnen roueg dru bleiwen. D'Zitroun an 8 Tranchë schneiden, a 4-5 Tranchen der Längt no niewenteneen an d'Mëtt vum Pizzadeeg leeën. Op den Zitrounentranchen d'Thymianstraiss verdeelen. De Bar drop leeën an de Fësch banne mat dem Rosmarin an de Knuewelekszéiwe fëllen. Elo de Fësch ganz an de Pizzadeeg fest awéckelen, sous dass néirens ka Loft oder Flëssegheet erauskommen.

De Fësch mam Deegmantel an de Schäffche setze fir 25-30 Minutten (+-5 Minutte pro 150g). No där Zäit a wann den Deeg eng schéi brong Faarf huet, dat Ganzt eraushuelen, e puer Minutte roue loossen an da ronderëm opschneiden. De Fësch op den Telleren dresséieren.

E liichte Plat, deen een zum Beispill mat frësche wäissen oder grénge Spargelen zerwéiere kann.