

# Karpfen im Ofen

Crap Spaniol (rumänisch)  
von Esther Sharell aus Frankfurt

## **Zutaten:**

1 – 1 1/2 kg Karpfen, in Scheiben geschnitten  
Zwiebeln  
Tomaten  
gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer  
1 Glas Weißwein

## **Zubereitung:**

Karpfenscheiben 1 – 2 Std. in Salz und Zitronensaft marinieren.  
Zwiebelscheiben rösten.  
Tomaten in Scheiben schneiden.  
Zusammen mit der Petersilie, Salz, Pfeffer, dem Wein und evtl. süßem Paprika in eine feuerfeste Form geben.  
Obenauf die Karpfenscheiben legen (salzen und pfeffern).  
Im Backofen bei 200 °C eine Stunde garen.

*Sara ruft ihre Mutter an und sagt:  
Moische und ich haben uns wieder gestritten.  
Ich zieh zurück zu Dir nach Hause!  
Ihre Mutter erwidert:  
Nein, mein Bubbele! Er soll für seine Fehler zahlen!  
Ich werde zu Euch ziehen!*