



Gekochte seebarschfilets mit gemüse und kartoffelbrei



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Auswählen





Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml Gallo Olivenöl
Reserva

 20ml Gallo Weißweinessig

- 4 Einheiten seebarsch (jeweils +/- 400g)
- 460g Kochfeste kartoffeln
- 80g Zwiebel
- 40g Geraspelte karotten
- Ingwer nach Belieben
- Zitrone nach Belieben
- 100ml Weißwein

Modo de preparação

1

Das Gemüse, die Hälfte des Olivenöls und den Weißweinessig, den Weißwein und den Zitronensaft in eine backofenfeste Form legen.

2

Die Seebarschfilets darauf anordnen und mit Backpapier abdecken.

3

Im Ofen bei 150°C für 25 Minuten backen.

4

Die ungeschälten Kartoffeln kochen, danach schälen und mit einer Gabel zerdrücken und das restliche Olivenöl hinzugeben.

5

Kleine Nocken vom Kartoffelbrei formen und den Seebarschfilets darauflegen. Mit der Soße vom Fisch übergießen.

Produtos utilizados



Reserva
Natives Olivenöl Extra



Weißweinessig
Essige Täglich



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide