



# Fischfilets mit Speck und sautierten Kartoffeln



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit Freunden



Nº de pessoas

6 pessoas

## Ingredientes



Zum schmecken: Gallo Natives Olivenöl Extra Reserva

- 6 Fischfilets
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, zum schmecken
- Pfeffer, zum schmecken
- Thymian, zum schmecken
- 1 Zitronenschale
- 12 Speckscheiben
- 500g Frühkartoffeln
- Rosmarin, zum schmecken
- Kapern, zum schmecken

## Vorbereitungsmethode

1

Würzen Sie die Fischfilets mit der Hälfte des gehackten Knoblauchs, Salz, Pfeffer und Thymian.

2

Mit Gallo Natives Olivenöl Extra Reserve beträufeln und mit den Händen fein mischen.

3

Wickeln Sie den Fisch in Speckscheiben ein, legen Sie ihn auf ein Backblech und backen Sie ihn im Ofen bei 170°C ca. 20 Minuten oder bis der Speck gebräunt ist.

4

Wickeln Sie den Fisch in Speckscheiben ein, legen Sie ihn auf ein Backblech und backen Sie ihn im Ofen bei 170°C ca. 20 Minuten oder bis der Speck gebräunt ist.

5

Wickeln Sie den Fisch in Speckscheiben ein, legen Sie ihn auf ein Backblech und backen Sie ihn im Ofen bei 170°C ca. 20 Minuten oder bis der Speck gebräunt ist.

6

Fügen Sie die Kartoffeln hinzu und braten Sie sie 3 Minuten lang an und fügen Sie schließlich die Kapern hinzu.

7

Servieren Sie die Fischfilets mit den Kartoffeln, Pfeffer und etwas mehr Thymian und schließen Sie mit einem Strang Gallo Natives Olivenöl Extra Reserve ab.

*Produtos utilizados*



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra



*Mais receitas em*  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide