



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide