

PROVENZALISCHER FISCHSCHMORTOPF



ZUTATEN

4

- 1 gehackte Zwiebel
- 12 g Bresc Knoblauchpüree
- 1 dl Weißwein
- 2 dl Sahne zum Kochen
- 12 Gambas geputzt
- 100 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 300 g Fischsuppe (Lachs, Seeteufel, Seewolf)
- 25 g Bresc Gamba Marinade
- 1 Karotte grob geschnitten
- 1 Stangensellerie, geschält und grob geschnitten
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Öl zum Braten

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gamba-Marinade
1000g



Bresc Knoblauchpüree
1000g



Bresc Marinierte
Tomaten 1000g

ZUBEREITUNG

Karotten und Sellerie schälen und grob schneiden. Die Garnelen schälen. Den Fische und Gambas in der Gambenmarinade 5 Minuten lang marinieren. Gut anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel in etwas Öl anschwitzen. Karotten und Sellerie, Knoblauch und Tomatenstücke hinzufügen. Mit dem Wein ablöschen und kurz kochen lassen. Die Sahne dazugeben. Aufkochen bis zur gewünschten Dicke und dann die Fische und Gambas hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Serviertipp: mit Baguette und Reis.