



Gekochte seebarschfilets mit gemüse und kartoffelbrei









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

4

Das Gemüse, die Hälfte des Olivenöls und den Weißweinessig, 1 den Weißwein und den Zitronensaft in eine backofenfeste Form legen.

Die Seebarschfilets darauf anordnen und mit Backpapier 2 abdecken.

Im Ofen bei 150°C für 25 Minuten backen. 3

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

Kleine Nocken vom Kartoffelbrei formen und den 5 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