



Tomatige Fischsuppe von Tobias

Zutaten für 4 Personen

- 6 Kartoffeln
- 2 gelbe Paprika
- 3 Stangen Staudensellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Fenchelknolle
- 150g schwarze Oliven
- Dill
- Thymian
- Petersilie
- 10-15 Kirschtomaten
- Rosmarin
- 1/2 Liter trockener Weißwein
- 800 ml Fischfond
- 2 Dosen ORO di Parma Tomatenmark 2-fach konzentriert
- Fischfilet nach Geschmack (Kabeljau, Seelachs, Scholle)
- etwas Olivenöl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Die Kartoffeln schälen und würfeln, die zwei gelben Paprika entkernen und ebenfalls würfeln, den Staudensellerie und den Lauch in Ringe schneiden und die Fenchelknolle und die Zwiebel würfeln. Die Oliven halbieren und den Dill und Thymian klein hacken. Die Blätter der Petersilie vom Stil trennen und die Kirschtomaten halbieren

Schritt 2: Die Suppe

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Gemüse bis auf die Kartoffeln hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren anbraten, den Rosmarin mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Den Fischfond hinzufügen und das Tomatenmark dazugeben. Nun die Kartoffeln und die Kirschtomaten hinzugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen. Zum Schluss die Fischfilets in die Suppe geben und ca. 3 Min. lang ziehen lassen.

Schritt 3: Das Finale

Die Petersilie kurz vor dem Servieren auf die Suppe geben und mit frische, Brot servieren.