



MEIN LIEBLINGSREZEPT 1 VON 12. *Feinkost Paradies Beykoz*

Kabeljaufilet mediterran vom Feinsten



ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 30 Min.

- 4 Scheiben Kabeljaufilet à 200 g
- 2 Eßl. Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 Eßl. Olivenöl
- 200 g Schafskäse
- 85 g schwarze Oliven
- 4 eingelegte Peperoni
(Schärfe nach Geschmack)

- 1 Gewaschenen Fisch mit Zitronensaft beträufeln und fünf Minuten stehen lassen.
 - 2 Zerdrückte Knoblauchzehen und Zwiebelringe in heißem Öl glasig dünsten. Beiseite schieben.
 - 3 Fisch im gleichen Fett von jeder Seite kurz anbraten.
 - 4 Zerbröckelten Schafskäse, Oliven und Peperoni dazugeben und in der geschlossenen Pfanne weitere fünf Minuten garen. Fertig.
- Dazu passt Baguette oder Reis und Tomatensalat.



Nächstes Rezept im Februar: Alles Käs'.