



# FISCHTOPF MIT FENCHEL (QSB)



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**750 g** QimiQ Sahne-Basis

**750 g** Zanderfilet, grob gehackt

**750 g** Kabeljaufilets, grob gehackt

Zitronensaft

Salz

**3 Stück** Fenchelknolle(n) à 300 g, in feine Streifen geschnitten

**450 g** Grüne Paprikaschote(n), klein gewürfelt

**3** Knoblauchzehe(n), blättrig geschnitten

**3 TL** Fenchelsamen, getrocknet

**3 EL** Olivenöl

**900 ml** Klare Gemüsesuppe

Kräutersalz

Lorbeerblatt

Koriander

**600 g** Tomate(n), in Spalten geschnitten

Fenchelgrün, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Fisch mit Zitronensaft und Salz würzen und ziehen lassen.
2. Fenchel, Paprika, Knoblauch und Fenchelsamen in Öl andünsten. Suppe aufgießen, Gewürze und QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschte Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Abgetropften Fisch und Tomaten dazugeben und ca. 4 Minuten gar ziehen lassen.