



FISCHTOPF MIT FENCHEL (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

250 g Filetto di lucioperca,

250 g Filetto di merluzzo,

Succo di limone

Sale

1 Stück Tubero di finocchio di 300 g,

150 g Peperoni verdi,

1 Dente d'aglio,

1 Semi di finocchio

1 Olio d'oliva

300 Brodo di verdura

Sale alle erbe

Foglia d'alloro

Coriandolo

200 g Pomodoro (Pomodori), in Spalten geschnitten

Foglie di finocchio,

PREPARAZIONE

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.