

Rezeptidee

Kabeljau mit gegrilltem Gemüse

Hauptgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten | Zubereitung: 20 Minuten



Zutaten

- 4 Kabeljau Edelfilets
- Olivenöl
- 1 Zucchini
- Bund Feldsalat
- Kartoffeln
- Rote Paprika
- Gelbe Paprika
- Gartenkresse
- Parmesan
- Knoblauch
- Thymian

Zubereitung

Die Zucchini in Scheiben schneiden. Marinieren Sie sie in etwas Olivenöl, Knoblauch und Thymian. Kochen Sie die Kartoffeln und geben Sie sie dann zu den Zucchini. Die rote und gelbe Paprika in Streifen schneiden und zu den Zucchini geben.

Legen Sie das Gemüse in einen vorgeheizten Backofen von 180 Grad, bis es schön geröstet ist. Die Kabeljau Edelfilets für ca. 15 Minuten in den Ofen schieben und mit dem gegrillten Gemüse servieren. Mit Kresse, Feldsalat und Parmesan abschließen.



Atlantische Kabeljau Edelfilets
Artikelcode = MSC FCODL150

150-200 G/St
Beutel 800 G, 12 Beutels pro Karton