Tomatige Fischsuppe

Fischsuppe mit frischem Gemüse, Kräutern und Tomaten

Leicht | 4 Portionen | 60 min.



Diese Fischsuppe – oder wie der Italiener sagt: zuppa di pesce. Die perfekte Harmonie aus frischem Gemüse, Kräutern und feinen Fischfilets machen dieses Gericht zum absoluten Favoriten von Tobias – einem Mitglied unserer Community. Zur Suppe passt ein frisches italienisches Brot oder Focaccia. Wird das vielleicht auch dein neues Lieblingsrezept?

Zutaten

6 Kartoffeln

2 gelbe Paprika

3 Stangen Staudensellerie

1 Stange Lauch

1 Fenchelknolle

1 Zwiebel

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

Zur Vorbereitung der Suppe schälst du zunächst die Kartoffeln und schneidest sie zusammen mit der Paprika und dem Fenchel in Würfel. Als nächstes schneidest du die Zwiebeln und den Staudensellerie klein. Schneide nun den Lauch in Ringe und halbiere die schwarzen Oliven sowie die Kirschtomaten. Zum Schluss musst du nur noch den Dill und den Thymian klein hacken und die Petersilienblätter vom Stiel entfernen.

Schritt 2: Die Fischsuppe

Erhitze für die Suppe reichlich Olivenöl in einem Topf und brate darin das vorbereitete Gemüse – also Paprika, Staudensellerie, Lauch, Fenchel, Zwiebeln,Oliven sowie Dill und Thymian – unter gelegentlichem Umrühren an. Den Rosmarin unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Lösche das Gemüse dann mit trockenem Weißwein ab und lass diesen kurz aufkochen. Als nächstes kannst du den Fischfond und ORO di Parma Tomatenmark hinzugeben und verrühren. Anschließend die Kartoffeln und die halbierten Tomaten dazugeben und die Suppe mit geschlossenem Deckel für 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss fügst du nur noch die Fischfilet-Stücke hinzu und lässt die Suppe nochmal für 3 Minuten köcheln. Den Rosmarin solltest du vor dem Servieren wieder entnehmen und die angerichtete Suppe mit frischer Petersilie garnieren. Buon Appetito!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte