

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Fenchelknolle
- 3 Stangen Staudensellerie
- 1/2 Lauch (das weiße Ende)
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Weißwein
- 6 vollreife Tomaten
- 1/2 Bund Petersilie
- Olivenöl, Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone
- 10 Minuten garen lassen und in der Zwischenzeit die Petersilie fein schneiden. Nun kontrollieren, ob sich alle Muscheln geöffnet haben. Geschlossene Muscheln aussortieren, da diese verdorben sein könnten. Petersilie hinzugeben und mit Zitronenspalten servieren

Suppen

Für die Einlage

Entdecke die köstliche Einlage für die spanische Landküche! Lass dich inspirieren und koche mit uns bei Kochateliers. Jetzt Rezept ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Fischfilets und gepulte Garnelen vom Fond
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem großen Topf in etwas Olivenöl anschwitzen.
3. Fenchel, Sellerie und Lauch waschen und würfeln. In den Topf geben und ebenfalls anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond aufgießen.
4. Tomaten würfeln und in die Suppe geben.
5. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar gekocht ist.
6. Fischfilets in mundgerechte Stücke teilen, würzen und in den Eintopf geben. Garnelen und Muscheln ebenfalls hineingeben.