

Italienische Rezepte

Buridda Genovese

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Europa, Fisch, Hauptspeise, Italien, Ligurien

400 g Fischfilet (Knurrhahn, - Seeteufel, Scampi, Seehecht)	2	Tomaten, in feinsten - Scheiben
3 Zwiebeln, in feinsten - Scheiben	1 1/2 Bund	geh. TL Oregano Blatt Petersilie
2 Knoblauchzehen, in feinsten - Scheiben	1 3 Essl.	Weisswein Olivenöl schwarzer Pfeffer, Meersalz

Ein wenig Olivenöl in den Topf geben und die Hälfte der Zwiebeln, der Tomaten und des Knoblauchs auf dem Topfboden verteilen. Fischfilets und Scampi mit Pfeffer und Salz würzen und auf dem Gemüse verteilen. Oregano und geschnittene Blatt Petersilie darauf verteilen, mit dem restlichen Gemüse bedecken. Nochmals pfeffern und salzen. Weißwein angießen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Bei schwacher Hitze und leicht geöffnetem Deckel 10 Minuten köcheln.