



Belgischer Garnelen-Fisch-Eintopf

auf Knollensellerie mit Knoblauchbrot



ca. 40min



2 Portionen

Hier kommt ein belgischer Klassiker, den wir nach bester Marley-Spoon-Manier aufgepimpt haben: Der sahnige Eintopf mit Kabeljau und Garnelen wird gemüsig-fein mit Lauch, Karotten und Stangensellerie zubereitet und auf Knollensellerie serviert. Im Ofen backt das würzige Knoblauchbrot, mit dem das Auftunken des Eintopfes noch köstlicher wird. Dir läuft das Wasser schon im Mund zusammen, nicht wahr? Na dann: Eet smakelijk!

- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 1 Stange Lauch
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Baguettebrötchen ⁵
- 1 Knoblauchzehe
- 20ml Fischsauce ⁴
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 MSC-Kabeljaufilets ⁴
- 10g Dill
- 200ml Kochsahne ⁶
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ²

- 1 Ei ³
- 2½EL Butter ⁶
- 1EL Weizenmehl ⁵
- Salz und Pfeffer

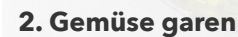
- Backofen und Backblech
- 2 mittelgroße Töpfe
- Messbecher
- Knoblauchpresse
- Sieb
- Alufolie

Energie 736kcal, Fett 30.3g,
Kohlenhydrate 57.6g, Eiweiß 52.6g



4. Fisch garen

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**



5. Eintopf binden

3. Knoblauchbrot backen

6. Eintopf fertigstellen

Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, trocken tupfen und mit der **½ des Dills** in den **Eintopf** einrühren. Wenn die **Garnelen** rosa werden, den **Fisch** in den Topf geben und ca. 2Min. erwärmen. Den **Eintopf** ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Eintopf** auf dem **Knollensellerie** anrichten, mit dem **restlichen Dill** garnieren und mit dem **Knoblauchbrot** servieren.