



Spiritueller kabeljau mit zucchini



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Medium



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo Erste Ernte
2019-2020

- 750g in wasser eingelegter stockfisch
- 150g geriebene karotten
- 2 brotscheibe
- 200g zwiebeln
- 4 zucchini-scheibe
- 2 tasse tee milch
- 125g geriebener käse
- Schmecken: frisch gemahlener pfeffer

Zubereitungsart

1

Den eingelegten stockfisch in olivenöl und milch kochen. Die flüssigkeit nach dem kochen aufheben.

2

Die toastbrotscheiben in der flüssigkeit einlegen.

3

Die zwiebeln in olivenöl anschwitzen, erst geriebene karotten, dann den stockfisch dazugeben. Ungefähr 20 minuten dünsten lassen.

4

Zucchini in dünne scheiben schneiden und kurz in heißem wasser kochen. In einem küchentuch trocknen.

5

Brot zu dem stockfisch geben und mit nach belieben mit frisch gemahlenem pfeffer würzen.

6

Stockfischgemisch in einen ring oder runde form geben und die zucchini-scheiben drum herum legen.

7

Mit geriebenem käse überstreuen und im ofen erhitzen und gratinieren lassen.

8

Vor dem servieren einen schuss Gallo olivenöl darüber geben.

Produtos utilizados



Gallo Erste Ernte

2019-2020

Natives Olivenöl Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide