

Rezept

Bunter Fischeintopf aus dem Römertopf

Ein Rezept von Bunter Fischeintopf aus dem Römertopf, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Kartoffeln	2 Zwiebeln
350 g grüne Bohnen	Salz
Pfeffer	1 TL Kräuter der Provence
1/4 l Fischfond (ersatzweise Gemüsebrühe)	600 g Kabeljaufilet
3 EL Zitronensaft	500 g Tomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Die Bohnen putzen, waschen und in Stücke schneiden.
2. Kartoffeln, Zwiebeln und Bohnen in der Form verteilen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Den Fischsud zugießen. Den Eintopf zugedeckt bei 200° (Umluft 180°) 50 Min. garen.
3. Inzwischen den Fisch waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. In Stücke schneiden, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und achteln.
4. Den Römertopf® öffnen, Fisch und Tomaten hinzufügen und den Eintopf in 20 Min. fertig garen.