

## Rezept

# Fischtopf mit Kartoffeln

Ein Rezept von Fischtopf mit Kartoffeln, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>1 Stange</b> Lauch	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>300 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>2 EL</b> Öl
<b>200 g</b> Gemüsebrühe	<b>100 g</b> Sahne
<b>1 TL</b> abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone	1-2 EL Zitronensaft
<b>1 EL</b> Dijonsenf	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
<b>150 g</b> Zanderfilet (oder anderer Fisch mit weißem Fleisch)	<b>3 EL</b> TK-Schnittlauchröllchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Lauch und Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse und Kartoffeln darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Min. andünsten. Brühe und Sahne angießen, mit Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles bei mittlerer Hitze 5-6 Min. kochen lassen.
2. Den Fisch waschen, trocken tupfen, in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und in den Topf geben. Alles mischen und bei schwacher Hitze 3-4 Min. kochen. Den Fischtopf mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauchröllchen untermischen.