

# Kabeljau im Backteig

mit **Getreidetasche**

auf Zucchinibett

## Zutaten für 10 Portionen:

- 500 g Zucchini
- 200 g Tomaten
- 150 g rote Zwiebel
- 250 g Aubergine
- 1250 g Kabeljau in Backteig
- 1200 g Getreidetasche mit Paprika-Frischkäsefüllung
- 1050 ml Gemüsefond
- 20 g Salz
- 10 g Black BBQ
- 20 ml Zitronenöl
- 100 g Olivenöl
- 500 ml Cranberrysaft
- 150 g Textur
- 100 g Brühe

## Zubereitung:

Gemüse in der Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Gemüsefond ablöschen und würzen. Die Getreidetaschen nach Packungsangabe zubereiten. Den Fisch auf ein Backblech legen und bei Heißluft 170 °C ca. 15 Minuten garen. Cranberrysaft und Brühe kurz aufkochen lassen, mit Textur vermischen und mit dem Stabmixer hochziehen.



Pasta aus Leidenschaft