



Vorspeise: Pikante Fischsuppe



Das brauchen Sie für 4 Personen

- 1 L. Fischfond
- 1 Zwiebel
- 1 Rote Paprika
- 1 Grüne Paprika
- 1 EL Tomatenmark
gehackten Dill
- 1 TL Vinesse Hot Pasta
- 2 EL Olivenöl
Fleur du Sel
Für die Einlage Zander
oder Wels

Rezept

- Die Zwiebeln und die Paprika putzen. Alles in Würfel schneiden und in wenig Olivenöl anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mit rösten.
- Vinesse Arrosto oder Hot Pasta dazugeben und mit dem Fischfond aufgießen.
- Fisch putzen und entgräten und kurz in Olivenöl anbraten.
- Anschließend die Fischstücke in die Suppe geben und 5 Minuten al dente ziehen lassen.
- Mit Salz und Dill nach eigenem Gusto nachwürzen.

Unsere Weinempfehlung zu Hot Pasta

- Die kräftig pikanten Noten des Gewürzes passen sehr gut zu barrique ausgebauten Rotweinen.