

Rotbarschfilet mit Zitronenthymian

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Topf oder Bund Zitronenthymian
- 450 g Rotbarschfilet (3 Stück je 150 g)
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 3 Scheiben Schinkenspeck
- 1 Glas dicke Bohnen (Abtropfgewicht 360 g)
- 1 EL Rapsöl
- 1 Packung stückige Tomaten (400 g)
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- 1/2 TL Chiliflocken
- Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1444 kJ
Energie (Kilokalorien):	346 kcal
Fett:	12 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	16 g
davon Zucker:	8,4 g
Ballaststoffe:	5,4 g
Eiweiß:	39 g
Salz:	2,7 g

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Spalten schneiden, Knoblauch fein würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln.

2. Rotbarschfilets mit etwas Zitronensaft beträufeln, in 6 Stücke teilen, jeweils mit 1 Thymianstiel belegen und mit 1/2 Scheibe Schinkenspeck umwickeln. Mit Holzspießchen feststecken. Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Rapsöl in einem flachen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin ca. 5 Minuten glasig dünsten. Bohnen, restliche Thymianblättchen, Knoblauch und 5 EL Wasser zugeben und zugedeckt 3 - 5 Minuten garen.

4. Tomaten zugeben, Knorr Delikatess Brühe und Chiliflocken unterrühren und aufkochen lassen. Bohnengemüse mit Pfeffer abschmecken.

5. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Fischstücke darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Fisch kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Bohnengemüse servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Das Rotbarschfilet muss man nicht salzen, denn der Schinkenspeck bringt genug Salz für beide mit. Dazu passt Landbrot, dass nach Belieben geröstet werden kann.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen