Fischeintopf mit Stangensellerie

Zubereitung

Kartoffel und Karotten schälen und würfelig schneiden. Stangensellerie putzen, in kleine Stücke schneiden. Romanesco in kleine Röschen teilen. Butter in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Karotten einige Minuten durchrösten, mit Suppe aufgießen, salzen und pfeffern, zum köcheln bringen. Nach 10 Minuten Stangensellerie und Romanesco hinzufügen und nach weiteren 5 Minuten die Fischfilets zum Eintopf geben und noch 5 Minuten köcheln lassen. Gegarte Fischfilets in Stücke teilen, mit Obers, Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Olga Mazyarkina | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Kartoffel
- 2 Karotten
- 300 g Stangensellerie
- 150 g Romanesco (oder Brokkoli)
- 300 g Fischfilets (z. B. Polardorsch)
- 750 ml Suppe
- Obers
- Butter
- Zitrone (Schale gerieben und Saft)
- Salz
- Pfeffer