



Fischsuppe mit Brotwürfeln

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Zwiebel (80g)
- 50g durchwachsener Speck
 - Öl zum Braten
- ½ TL Paprikapulver edelsüß
 - 1 Liter Fischbrühe
 - 1 EL Tomatenmark
- 500g Fischfilet (Lengfisch, Kabeljau etc.)
 - 200g Tomaten
 - 2 Scheiben Toastbrot
 - 20g Butter
 - 1 EL gehackte Kräuter
 - Salz
 - Pfeffer

Zubereitung:

- 1) Zwiebel schälen und mit Speck fein würfeln. In einem Topf mit etwas Öl anbraten, Paprikapulver darüber streuen, sofort vom Feuer nehmen, mit Brühe aufgießen.
Tomatenmark mit dem Schneebesen unterschlagen.
- 2) Fischfilet unter fließend kaltem Wasser säubern, mit Küchenpapier abtrocknen, in kleine Stücke schneiden und in der Brühe 4-5 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen).
Tomaten einritzen, überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, von den Kernen befreien und würfeln. In die Suppe geben.
- 3) Brot würfeln, in Butter braten, mit den Kräutern zur Suppe geben. Sparsam mit Salz und Pfeffer würzen.

EW: 24g, Fett: 23g, KH: 12g, kcal/J:357/1498

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team