Fregola mit Rotbarsch und Antibiose



Zutaten

10

- 375 g Fregola
- 250 g Bresc Chunky tomato salsa (Grobe Tomatensalsa)
- 10 Rotbarsche
- 250 ml Olivenöl
- 25 g Bresc Black Kalamata olives tapenade (Kalamta-Oliventapenade)
- 25 g Kapern
- Kresse

Zubereitung

Die Fregola kochen. Das Olivenöl mit der Chunky tomato salsa und den Kapern mischen. Die Hautseite des Rotbarsches mit dem Olivenöl leicht einfetten. Die Haut mit einem Gasbrenner knusprig rösten. Die Filets im Ofen bei 180 °C kurz backen. Die Fregola auf einen Teller legen und den Rotbarsch darauf anrichten. Antibiose daneben träufeln. Mit Kresse und Oliventapenade-Tropfen garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000