



OLITHEA®
- Corfu -

PREMIUM
extra virgin olive oil
from Corfu, Greece



Bianco Aus Korfu



Zutaten

- 4 Seebarschfilets oder eine andere weiße Fischart
 - 1kg Kartoffeln
 - 2 Möhren
 - 1 Sellerie
 - 5 Knoblauchzehen
 - 100ml Premium Extra Native Olivenöl "OLITHEA"
 - 2 Zitronen
 - Grobes Salz
 - Frisch gemahlener Pfeffer
 - Petersilie nach Wunsch
-

Zubereitung

In einem breiten Topf Olivenöl geben und darin die in dicken Scheiben geschnittenen Kartoffeln gemeinsam mit den Karotten und dem Sellerie zwei Minuten lang dünsten. Danach die kleingehackten Knoblauchzehen hinzugeben, das grobe Salz, den Pfeffer und den Topf mit reichlich Wasser füllen.

Nun 5 Minuten lang bei starker Hitze kochen lassen und danach die Fischfilets drauflegen. Bei Bedarf Wasser hinzugeben.

Jetzt für etwa 35 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Topf sodann vom Herd nehmen und mit Zitronensaft abschmecken.

Den Topf leicht bewegen, damit der Zitronensaft überall hingelangt und etwas Petersilie und Extra Native Olivenöl "OLITHEA" .
