



GERÄUCHERTER HOFWELS MIT BRUSCHETTA

Dieses Rezept ist eine absolute Erfrischung zu heißen Sommertagen. Leicht, regional und schmackhaft. Der Wels wird bei Familie Datler aufgezogen, geschlachtet und die Filets unter feinstem Buchenholz geräuchert. Der Fisch ist essfertig in der Verpackung. Man muss ihn einfach nur fein aufschneiden und zu den Bruschetta-Brötchen servieren. Rezept-Idee von Rebecca Reiss

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2x geräucherter Hofwels vom Fischhof Datler
- 2 Packungen Rispenparadeiser
- 1 Packung frischen Rucola
- 1 Zwiebel
- Prise Salz
- 3 Löffel Basilikum-Pesto
- 1 Schuss Balsamico-Essig
- Ciabatta oder Weißbrot

ZUBEREITUNG

Einige Tomaten klein würfelig schneiden. Die restlichen Tomaten, Rucola, Zwiebel in einem Speedy-Boy oder Ähnlichem zerkleinern. Die Tomatenstücke unter die Masse rühren, salzen und das Basilikum-Pesto beimischen. Ein paar Tropfen Balsamico-Essig hinzufügen. Alles gut umrühren. Weißbrot im Toaster toasten und anschließend die abgemischte Masse auf die Scheiben geben, mit Rucola-Blättern und Tomatenscheiben garnieren, geräucherten Hofwels in Streifen schneiden und fertig!

Fisch vom:



MEHR INFOS AUF:

@GenussBox24

@GenussBox24

www.genussbox24.at