

## Italienische Fischsuppe

(für zwei Personen)

Kabeljau eignet sich gut, da das Fleisch etwas fester ist und nicht so schnell auseinanderfällt.

**Zutaten:** 4 Scampi, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stange Lauch, 1 scharfe Paprika, 2 El Olivenöl, 1 Dose geschälte Tomaten, 200 ml Fischfond (oder Hühnerbrühe), 1 Glas Weißwein, 1 Tl Oregano, etwas Salz (optional), schwarzer Pfeffer, 300 g Barschfilets, 1 Handvoll Petersilie, 1 El Zitronensaft, 100 g Garnelen, 100 g Muscheln.

### **Zubereitung:**

- in einem Topf Öl erhitzen. Zwiebel, Lauch, Paprika und Knoblauch klein schneiden und im Öl dünsten.
- Tomaten zufügen und köcheln lassen.
- Fond und Wein dazu gießen, mit Oregano würzen und 20 Minuten kochen lassen.
  
- den Fisch abrausen, trocken tupfen und in große Stücke schneiden.
- Scampi abrausen und trocken tupfen.
- alles in die Suppe geben und ziehen lassen.
- mit (Salz), Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
  
- Petersilie klein schneiden und vor dem Servieren die Suppe damit garnieren.



Diese Zeichnung ist von Carlotta Bauer, aus meinem Buch „Pippa and Paul, stories for the little World Citizens“

Mein Buch ist auch als E-Buch bei Amazon erhältlich:

[https://www.amazon.de/dp/B08HHBSNDN/ref=cm\\_sw\\_r\\_wa\\_apr\\_l0twFb7ZMJk8Y](https://www.amazon.de/dp/B08HHBSNDN/ref=cm_sw_r_wa_apr_l0twFb7ZMJk8Y)