

Zanderfilets mit Ratatouille

mit Chardonnay -R-

🕒 Zubereitung: 30min | auf dem Tisch in 30min 🍷🍷🍷🍷 für 4 Personen

DAS BRAUCHTS

- 4 Zanderfilets
- 6 Tomaten
- 1 Peperoni rot
- 1 Peperoni gelb
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 dl Chardonnay -R-
- 3 EL Basilikum-Pesto
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

SO WIRDS GEMACHT

Tomaten, Peperoni und Zucchini in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schneiden und mit dem zerdrückten Knoblauch in etwas Olivenöl dünsten. Die Gemüsewürfel dazugeben und zusammen weiter dünsten. Mit dem Chardonnay ablöschen und bissfest kochen. Zum Schluss das Basilikum-Pesto begeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Bedarf mit etwas Maizena binden und warmstellen.

Die Zanderfilets würzen und in Mehl wenden. Den Zander nur auf der Hautseite nach unten in einer heissen Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun und knusprig braten. Mit Reis oder neuen Kartoffeln servieren und den Chardonnay -R- dazu geniessen.

En Guete und zum Wohl!

