



## FISCHSUPPE MIT BUNTEM GEMÜSE



### **Zutaten für 2 - 3 Portionen:**

- 250 g Fischfilet nach Wahl (Karpfen, Hecht, Wels, Forelle, Lachs, ....)
- Saft von ½ Zitrone
- Salz
- 1 Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
- 1 Zucchini, kleinwürfelig geschnitten
- 1 Roter Paprika, kleinwürfelig geschnitten
- 1 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 El Olivenöl
- 500 ml Wasser
- Kräutersalz
- Lorbeerblatt, Koriander
- 2 Tomaten in kleine Würfel geschnitten

### **Zubereitung:**

- Fischfilet mit Zitronensaft und Salz würzen.
- Zwiebel, Zucchini, roter Paprika, Knoblauch in Olivenöl andünsten.
- Mit Wasser aufgießen, Kräutersalz, Lorbeerblatt und Koriander dazu geben und kurz auf kleiner Flamme kochen lassen.
- Fischstücke abtropfen lassen, dazu geben und in der Suppe gar ziehen.
- Tomatenstücke hineingeben und in der Suppe heiß werden lassen.