



Kochen
mit Globus

Kabeljau
unter der Kartoffelkruste
mit Gemies aus em Gaade





Zutaten:

100 g Karotten
100 g Zucchini
100 g Brokkoli
200 g Kartoffeln
800 g Kabeljau

400 g Kartoffeln
2 Eier
20 g Petersilie
100 ml fertige Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Öl, Butter

*Dazu passt:
ein fruchtiger Weißwein*

 4 Personen

 35 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Karotten schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Brokkoli putzen und in kleine Röschen zerteilen. Das Gemüse in gesalzenem Wasser garen, bis es noch Biss hat. 200 g der Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden und ebenfalls garen, bis sie noch leichten Biss haben. 400 g der Kartoffeln fein raspeln. Die Petersilie hacken und zusammen mit den Eiern und den geriebenen Kartoffeln vermengen. Den Kabeljau in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Mit einem Tuch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelmasse auf den Kabeljau geben, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und fertig garen. Das Gemüse mit den Kartoffelwürfeln mischen und mit etwas Butter in einer Pfanne kurz anschwitzen. Die Brühe hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Beim Anrichten etwas Sud vom Gemüse mit auf den Teller geben.

