

## FISCHSUPPE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und gehackten Knoblauch bei mäßiger Hitze anbraten. Ėsugodimare dazugeben und erhitzen. Die Tomatensauce dazugeben und weiter erhitzen. Aufkochen lassen und dann die Pfanne von der Platte nehmen und ziehen lassen. Mit gehackter Petersilie und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen, mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und die Suppe lauwarm servieren. Dazu geröstete Crostinistückchen von Bruschetta-Mia-Scheiben reichen und mit Wildfenchel garnieren.

### Menù-Zutaten

600 g Ėmaremix - MZ1

600 g. Pomodorina - CA3

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

n.B. Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010

### Zutaten

n.B. Wildfenchel

n.B. Knoblauch

n.B. Petersilie