

RAINBOW TROUT WITH EGG



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 25.01.2022
Qualifiziert von: Supercook
CL
Vorgeschlagen von: Kitchen
Center Chile
Gesamtzubereitungszeit:
35:05 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE

	1-2 Regenbogenforelle
100 Gramm	red pepper cut into pieces
100 Gramm	green bell pepper cut into pieces
1/2	onion cut in 2
200 Gramm	unpeeled zucchini cut into medium pieces
1 Zehe/ Zehen	Knoblauch
400 Gramm	canned crushed tomato
500 Gramm	potatoes cut into 4mm slices
4	eggs, unpeeled and wrapped separately in cling film
1	sliced lemon (or just the juice)
1 Teelöffel	Zucker
1	Gemüsebrühwürfel
50 Milliliter	Olivenöl
	Salz nach Belieben
2 Prise	schwarzer Pfeffer
	cling film

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

WERKZEUGE



Vapore