

Griechischer Fisch Dutch Oven Topf

Zutaten: (für 4 Personen, wenn sie gute Esser sind)

1 kg einen Fisch eurer Wahl / in Mundgroße Stücke schneiden.

Scampis (erst zum Schluß) wer möchte Muscheln und Tintenfisch

2 Zucchini

2 Paprika

2 rote Zwiebeln (oder normale)

2 Knoblauchzehen

1 Schuss Olivenöl

400ml Fisch Fond

1/3 Flasche Weißwein (trocken)

1 Dose Tomaten

3 EL Tomatenmark

1 Handvoll schwarze Oliven

200 g Schafskäse

Salz (nach Geschmack) Pfeffer (nach Geschmack) 1 TL Oregano 1 TL Thymian TL Rosmarin 1 Schuss Balsamico Essig 1 Priesse Zucker

Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Tomatenmark kurz anbraten, Gemüse dazu und kurz mitbraten. Würzen.

Jetzt wäre die Zeit für den Tintenfisch !

Den Fisch und die Oliven dazutun und vorsichtig unterheben.

Den Schafskäse in kleinen Stücken einrühren, die Scampis und die Muscheln dazu und kurz mit geschlossenen Deckel ziehen lassen.