

Meerbarben auf sizilianische Art

Vorbereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Entsalzene Kapern: 50 g
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- Etwas frisches Basilikum:
- Frische Meerbarben: 16 - 1040 g
- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra:
- Olivenöl aus Taggiasca-Oliven: 50 g



Vorbereitung

Die Sauce auf sizilianische Art zubereiten, indem ein Tropfen Öl in einer Pfanne erhitzt und der Knoblauch angebraten wird. Die Oliven, Kapern und das abgetropfte **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** in die Pfanne geben, 10 Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Meerbarben filettieren und in einer antihafbeschichteten Pfanne auf beiden Seiten je 2 Minuten garen. Sobald sie fertig sind, pfeffern und auf den Teller legen, mit der sizilianischen Sauce darüber. Mit viel frischem Basilikum und einem Schuss frischem Olivenöl dekorieren.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in Stücken
300 ml

