

Zutaten	Menge	Kosten/ Einheit	Kosten/ Zubereitung
Nutaaq Kabeljau	1,2 kg	13,50/kg	16,20
Eismeergarnelen, Luxury Cooked & Peeled	200g	16,99/kg	3,40
Orzo Nudeln	1,5 kg	2,99/kg	4,49
Bärlauch Pesto	200g	3,20/kg	0,64
Lauchzwiebeln	1 Bund	0,45/Bund	0,45
Kirschtomaten	200g	4,99/kg	1,00
Basilikum	1/2 Bund	0,65/Bund	0,33
Gesamtkosten / Zubereitung (10 Portionen)			€26,51
Gesamtkosten pro Portion / 350g			€2,65

Zubereitung - Einfach - ca. 12 Minuten

Anrichten (für 10 Portionen) - ca. 4 Minuten



Nutaaq®/Eismeergarnelen mit Orzo, Zwiebeln & Tomaten

Zutaten (10 Personen)

- 1,2 kg Nutaaq® Kabeljau
- 200 g Eismeergarnelen,
Luxury Cooked & Peeled
- 1,5 kg Orzo Nudeln
- 200 g Bärlauch Pesto
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 200 g Kirschtomaten
- 1/2 Bund Basilikum

Zubereitung

- Nutaaq® Kabeljau und Garnelen auftauen und gut abtropfen lassen
- Nudeln kochen und mit dem Pesto, aufgetauten Garnelen und geschnittenem Gemüse und Kräutern gut mischen
- den Kabeljau auf beiden Seiten braten, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist
- Nudeln und Garnelen verteilen, den Fisch darauflegen