



## Donaubarsch mit Gemüse und Petersilienkartoffeln

### Zubereitung

1. Zuerst den Barsch waschen, trocken tupfen, etwas würzen und in Mehl wenden.
2. Eine große Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und den Barsch langsam von beiden Seiten gut und knusprig braten. Am Ende der Bratzeit die Knoblauchzehen schälen, in dünne Scheiben schneiden und kross anbraten.
3. Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln weichkochen.
4. Die Gemüsemischung nach Belieben würzen und in Öl herausbraten. Sobald die Kartoffeln weich sind, schälen und gemeinsam mit frischer Petersilie braten. Anschließend alles gemeinsam servieren.

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/<https://leckermäulchen.wordpress.com/>

### Zutaten

4 Personen

BONA Olivenöl

1 Barsch (im Ganzen, ca. 1kg)

4 Knoblauchzehen

Mehl zum Wenden

1 Zucchini

1 Paprika

1 Zwiebel

Handvoll Champignons

8 Kartoffeln

Salz

Pfeffer

Petersilie