

## **Bacalao in Tomatensauce mit Reis (Stockfisch)**

Für 4 Personen

600 g Bacalao (Stockfisch) gesalzen, gefroren  
50 g gehackte Zwiebeln  
40 g Kapern  
80 g schwarze Oliven (in kleine Ringe schneiden)  
500 g Tomatensauce (Dose geschält, gehackt)  
Salz, Pfeffer  
Italienischer Peterli (plat)

Zwiebeln in Olivenöl anbräunen  
Kapern, Oliven, Tomaten dazugeben  
5 Minuten schmoren (falls Tomaten wässrig länger)  
Petersilie dazugeben und umrühren  
Fisch (aufgetaut und in Stücke geschnitten) dazugeben  
Nach Zugabe des Fisches nicht mehr rühren.  
20 Minuten köcheln lassen (teilweise zugedeckt)

mit Reis oder Kartoffeln servieren