Ofen-Schlemmerfisch

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
500	g	Fischfilet
100	g	Kräuterbutter, weich
40	g	Parmesan
25	g	Semmelbrösel
0,5	EL	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer

Portionen: 4

Zubereitung

Fischfilets trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine mit Backpapier ausgelegte, ofenfeste Form geben.
Kräuterbutter, Parmesan, Semmelbrösel und Zitronensaft vermengen und über die Fischfilets geben.
Im auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 20 bis 25 Minuten garen.

Ofen, Fisch

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:ofen-schlemmerfisch

Last update: **2023/10/01 10:11**