

Fisch-Pfanne überbacken

Für 2 Personen:

250 g TK-Fischfilet	3-4 EL Öl	700 g Kartoffeln
Salz, Pfeffer	50 g mittelalter Goudakäse	150 g Schmand
2 EL mittelscharfer Senf	Petersilie	

Fischfilets unaufgetaut in 1-2 Esslöffel heißem Öl 13-15 Minuten braten. Dabei mehrmals wenden. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Im restlichen heißen Öl unter Wenden goldbraun braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße Käse reiben. Mit Schmand und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln und Fisch in eine ofenfeste Form geben. Soße darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten überbacken.

Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

NN am 03. Januar 2025