



Was gibt's denn heute?

schnell und „leckerli“

Rezepte aus der eigenen Küche



Rezept in PDF

Seelachs im Knuspermantel

Was sie dazu benötigen:

tiefgefrorenen Seelachs in Knusperkruste (-panade)

für die Soße:

2 mal Garnelen

Salz

Pfeffer

1/4 l Wasser

1/4 l Milch

Oliven-Öl

Dill

Rahmsoßenpulver

Beilagen:

Schnittlauch auf breite Nudeln streuen

Blüte des Schnittlauchs

breite Nudeln

1 Scheibe Zitrone pro Teller

Der Seelachs im Knuspermantel wird auf breiten Nudeln mit einer Garnelen-Rahmsoße serviert.

<https://www.aphaug.de/Kochrezepte/>

<https://www.aphaug.de/Pilze/>