

Fischrezepte

Ameländer Fischpfanne

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Fisch, Fischgerichte, Pfannengericht, Wels, Holland, Niederlande, Insel

2	Ameländer Welsfilets (a 200 - g)	- Schafskäse,
6	Ameländer Kartoffel	ersatzweise Mozzarella
1/2	Zitrone, Saft von	Salz
1	Zwiebel	Pfeffer
2	Tomaten	Kräutermischung für den
1/2	frischer Ameländer	- Fisch Bratfett

Kartoffeln schälen und würfeln. Fisch durch Zitronenwasser ziehen und trocken tupfen. Zwiebel würfeln, Tomaten achteln, Schafskäse würfeln.

Kartoffeln im Bratfett ca. 1/4 Stunde anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln zufügen und Glasig dünsten.

Fisch in Stücke schneiden, in einer zweiten Pfanne anbraten und mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln, Tomaten und Käser zum Fisch geben und unterheben.

Mit Deckel ca. 5 Minuten Dünsten.

Tipp: Die Fischpfanne ist für alle festen Fischarten und nicht Original Ameländer Zutaten geeignet.