

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Marine-Style Crispy Filet
400 Gramm Kartoffeln
4 Esslöffel Olivenöl
1 Apfel
1/4 Bio-Weißkohl
1 kleine Karotte
1 Zitrone
etwas Pfeffer
1 Esslöffel vegane Mayonnaise
1 Esslöffel veganer Joghurt
etwas Salz
1 kleines Sträußchen Dill



Ahoi Knusprigkeit! Unser Marine-Style Crispy Filet trifft auf saftige Ofenkartoffeln und himmlischen Krautsalat.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln waschen, halbieren und auf einem Backblech oder einer großen Auflaufform ausbreiten.

2. Kartoffeln vorbereiten

Die Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und in der Mitte des Ofens ca. 20 Min. rösten, bis sie weich und braun sind. Während des Bratens gelegentlich wenden.

3. Gemüse schneiden

Den Apfel, den Kohl und die Karotte in dünne Streifen schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Den Salat kurz mit einer Hand durchkneten, damit der Geschmack einziehen kann, dann den Joghurt und die Mayonnaise unterheben. Den Dill hacken und unter den Salat heben.

4. Crispy Filets anbraten

Die Fischfilets nach Packungsanweisung braten oder im Ofen zubereiten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

5. Servieren

Die Fischfilets mit dem Krautsalat und den Röstkartoffeln servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE