



GRATINIERTES ZANDERFILET



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Zanderfilet(s) à 160 g
Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRUSTE

250 g QimiQ Sahne-Basis

130 g Frischkäse

1 EL Petersilie, gehackt

2 EL Speck, durchwachsen, gewürfelt

2 EL Semmelbrösel

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Kruste: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in der Pfanne braten.
3. Gratiniermasse darauf verteilen und bei maximaler Oberhitze fertiggratinieren.