



Hasetaler Edelwaller gedünstet

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM10054

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Waller o. Haut frisch	579032	1.500 g
	Salz	70157	Nach Bedarf
	Bio Pfeffer	586772	Nach Bedarf
	Bio Zitrone	523045	100 g
	Gemüstreifen TK	867160	750 g
	Weißwein	25621	200 ml
	Petersilie frisch	651035	20 g

Zubereitung:

1. Wasser mit Wein, 1 Prise Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft zum Kochen bringen.
2. Gemüse in das sprudelnd kochende Wasser geben, Fischfilet hineinlegen, bei milder Hitze in 10 Min. gar ziehen lassen.
3. Petersilie waschen und fein hacken. Fisch mit Gemüstreifen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

* Nur national verfügbare Artikel.