

Zanderfilet in Sahnesauce mit Tagliatelle und Salat

Zutaten:

Pro Person 200 gr. Zanderfilet
0,25 l Sahne
100 gr. Tagliatelle
Basilikum
Origanum
Thymian
Pfeffer
Salz
Muskatnuss gemahlen

Und so wird's gemacht:

Zanderfilet waschen und eventuell von Gräten befreien.
Eine Auflaufform mit Olivenöl ausreiben, Zanderfilet hineinschichten.
Sahne mit den Gewürzen mischen und den Fisch damit begießen.
Im Backofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen.

Wer es etwas deftiger mag kann noch geriebenen Käse darüberstreuen.
Tagliatelle in Salzwasser abkochen, Blattsalate anrichten.

Guten Appetit!



POPPE
DINNER

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice
POPPE DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für

- Vereinsfeierlichkeiten -

- Geschäftsessen -

- Familienfeste -