

Menükarte



Heute empfehlen wir:

Karpfen, fränkisch, mit Champignons

ZUTATEN (FÜR 2 PORTIONEN):

1,5 Kg Karpfen ausgenommen

2 Stück Zwiebeln

300g Champignons

2 EL Butter

2 EL Öl, Pflanzlich

Frische Petersilie, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Karpfen gut abspülen und trocken tupfen, innen und außen pfeffern und salzen. Dann mit 2 EL Öl einpinseln, im Mehl wende und in der Fettpfanne im 200°C heißen Ofen ca. 35 min. backen.

2 Zwiebeln würfeln, 300g Champignons vierteln und beides 2 Minuten in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit frischer Petersilie bestreuen. Dann zu dem Karpfen mit Petersilie dekoriert anrichten.

Dazu passt Kartoffelsalat. Mit Frühlingszwiebeln, Paprikastreifen und Salatgurkenscheiben.

Guten Appetit!