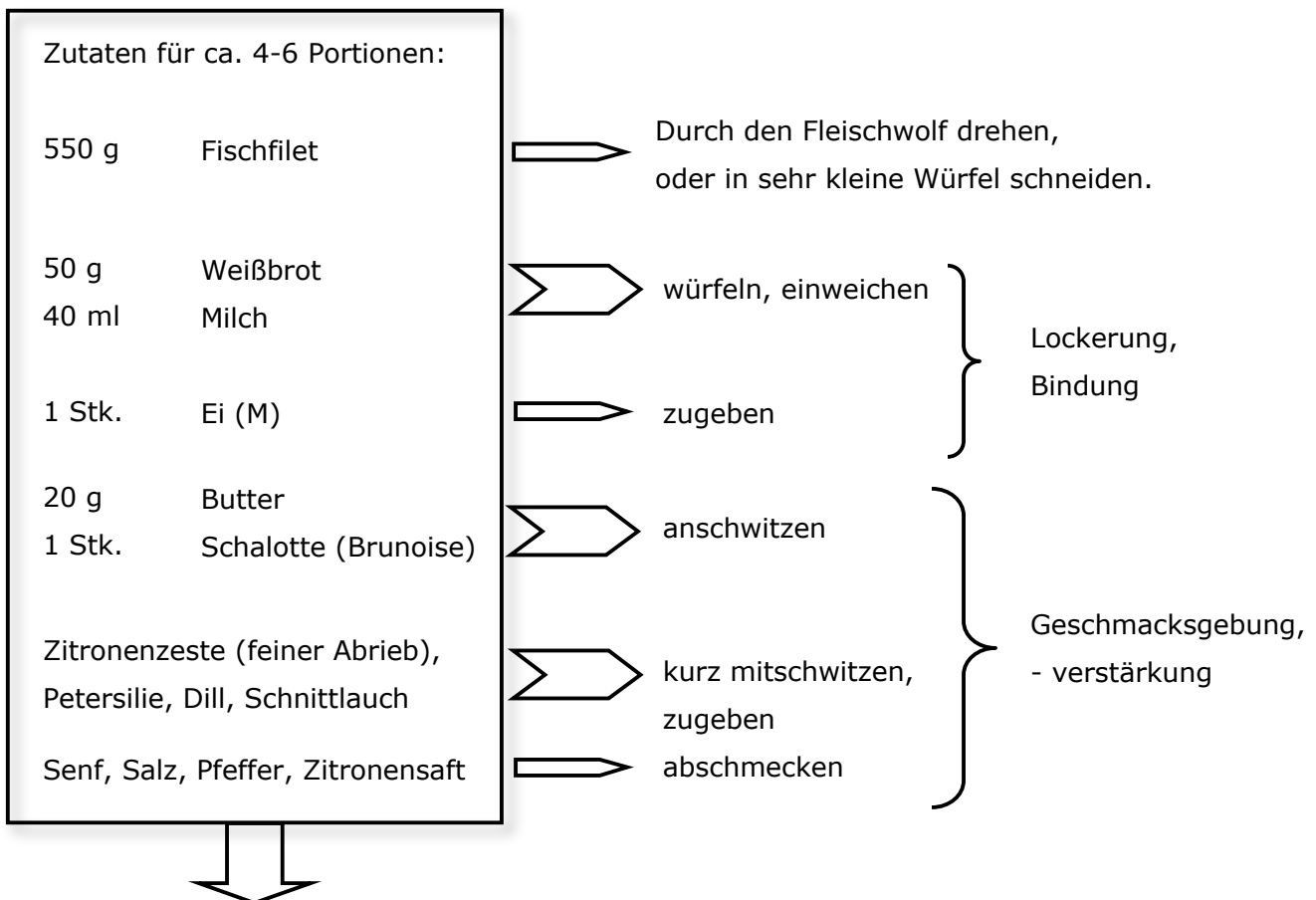




## Fischpflanzerl



Durcharbeiten um eine gebundene Masse zu erhalten, evtl. 1-2 Ei Weißbrotbrösel einarbeiten.

Fischpflanzerl formen und in einer Pfanne langsam von beiden Seiten goldbraun braten, im Ofen (80° C) durchziehen lassen.

### **Dazu; Schnittlauchsauce**

Je 100 g saure Sahne und Joghurt verrühren und mit Salz, Zucker Cayennepfeffer und Zitronensaft pikant würzen. Erst kurz vor dem Anrichten 1 Bund Schnittlauch, in sehr feine Röllchen geschnitten, darunter mischen.

**Gut geeignet ist eine Mischung aus magerem und etwas fetterem Fisch (z. B. Kabeljau und Lachs).**