



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



PESTO ROSSO

Fisch mit Pesto Rosso-Kruste

Zutaten:

*5 EL Semmelbrösel
2 EL „Pesto Rosso“
1 TL Thymianblättchen
Kabeljau oder Steinbeißer
2-3 TL Zitronensaft*

Geben Sie 5 EL Semmelbrösel zu 2 EL „Pesto Rosso“ und vermischen Sie außerdem 1 TL gehackte Thymianblättchen. Kabeljau oder Steinbeißer eignet sich ganz besonders zum Überbacken, nachdem er mit 2-3 TL Zitronensaft beträufelt und der Kruste bedeckt wurde. Im 190-Grad heißen Ofen auf mittlerer Schiene 8 Min. überbacken (nicht bei Umluft).