

Fischküchle mit Picandou

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 30 min.
Backzeit : 30 min.



Zutaten

- Picandou
- Beliebigen Fisch
- Eier
- Cayenne Pfeffer
- Petersilie
- Haferflocken
- Mehl
- Baguette Brot
- Olivenöl
- Rapsöl
- Quark

Zubereitungsschritte





1. Den Fisch in kleine Würfel schneiden
2. Mit Picandou, etwas Cayennepfeffer, Haferflocken und gehackter Petersilie vermengen.
3. Etwas Ei dazu, aber nicht zu viel sodass die Konsistenz nicht zu weich wird.
4. Dann zu kleinen Bällchen formen und mit Mehl bestäuben.
5. Im heißem Rapsöl Goldgelb braten.
6. Baguette in Scheiben schneiden und auch Goldgelb braten.
7. Mit Kräuter Quark servieren