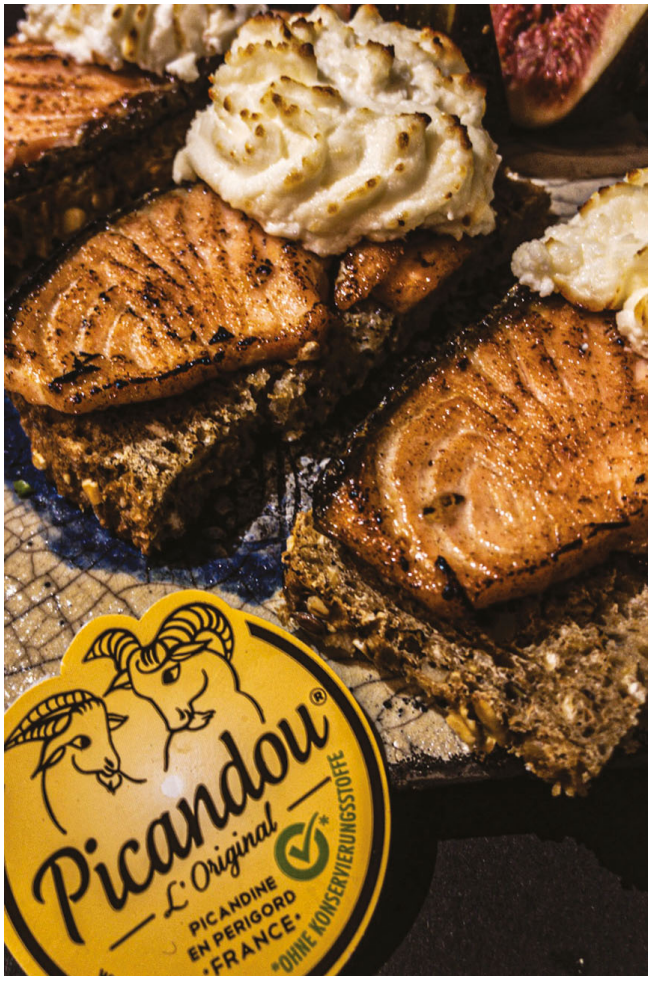
Fischtapas und Picandou



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **10 min.**

Zutaten

- 4 Stück Picandou
- Beliebigen Fisch
- 4 Vollkornbrotscheiben

Zubereitungschritte

1. Fisch in dünne Scheiben schneiden und kurz von beiden Seiten anbraten, dann auf ein Vollkornbrot legen.
2. Die Vollkornbrotscheiben mit einer Scheibe Lachs belegen.
3. Den Picandou weichmachen und mit einem Spritzsack in Meringue-Form auf dem Fisch verteilen.
4. Die Tapas 3 Minuten lang bei 250°C im Ofen backen.