

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Zander Knusperli aus dem Ofen

1 Person 200 g Knusperli (8–12 Stück)
2 EL Olivenöl

Dippsaucen:
Remoulade
Cocktail
Rouille



SINGLE REZEPT

Serie Eins
9/18

von Andreas Altorfer

Zander Knusperli aus dem Ofen

Die tiefgekühlten Knusperli auf Backblech (Backpapier) auslegen.
Knusperli mit Olivenöl bepinseln.
Im vorgeheizten Ofen bei 180–190°C ca. 20–25 Min. (mittlere Rille) backen.
Nach der Hälfte der Garzeit die Knusperli wenden.
Direkt aus dem Ofen mit den Dippsaucen servieren.

Tipp

Knusperli (Zander oder Egli) können auch gebraten oder frittiert werden.