

Gebackener Karpfen

Zutaten für 4 Personen:
4 Portionen Karpfen je 250g, 50g süße Mandeln, 50g Nüsse, 100g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel feines Paniermehl, Zitronensaft, Salz, gemahlener Pfeffer, Öl, 50g Butter zum Beträufeln des Karpfens und zum Ausstreichen der feuerfesten Form

1. Die Nüsse fein hacken, mit Zitronensaft beträufeln, die pürierten Zwiebeln, den zerdrückten Knoblauch, Salz und Pfeffer zugeben und das Ganze mit Semmelmehl andicken.

2. Die vorbereiteten Karpfenportionen salzen, kurz auf beiden Seiten in Öl goldgelb braten, dann mit dem Gemisch bestreichen

3. Nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Form legen, obenauf mit Butter beträufeln und 15 min. in der Röhre backen.

Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln

Unsere Markttermine:

Mittwoch	**Hameln**	**07.00 - 13.00 Uhr**
	Salzhemmendorf	**08.00 - 13.00 Uhr**
Donnerstag	**Eschershausen**	**08.00 - 13.00 Uhr**
	Hameln EDEKA Lemkestr.	**07.30 - 18.00 Uhr**
	Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	**15.00 - 18.00 Uhr**
Freitag	**Bodenwerder**	**07.00 - 13.00 Uhr**
	Springe	**07.00 - 13.00 Uhr**
Samstag	**Hameln**	**07.00 - 13.00 Uhr**

Fisch Meyer GmbH
Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de

FISCH MEYER
SEIT 5 GENERATIONEN – AUS LIEBE ZUM FISCH!