

Dorsch Malmö

Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 kg Dorschfilet
- 1 Dose Erbsen
- 1 Dose Spargelabschnitte
- 1 Dose Champignons
- Sahne
- Craime Fraiche
- Butter
- Käseraspel, z.B. Jarlsberg
- Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Dorsch säubern, säuern, salzen, in Stücke schneiden. In eine Ausgebutterte Auflaufform eine Schicht Dorsch, eine Schicht Gemüse (Erbsen, Spargel, Champignons), dann salzen und pfeffern. Wiederholen, zum Schluss eine Schicht Dorsch. Sahne und Creme fraiche mischen und darüber gießen. Geraspelten Käse, Butterflocken und Semmelbrösel als Abschluss Im Vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 50 Minuten garen.

Nach 40 Minuten eventuell noch etwas Sahne und Creme fraiche darüber geben. Dazu Weißbrot oder Ciabatti

Man hat immer zu wenig, ist einfach und super lecker.

Viele Grüße von Inge Plehn aus 22419 Hamburg