

Raffinierte, einfach hausgemachte Fisch Nuggets

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die haben mit Fisch Nuggets aus dem Supermarkt nichts gemein, einfach und schnell selber gemacht

Zutaten

- 8 Stücke Rotbarsch oder à 100 g, in der Länge, quer halbiert
- 60 g geriebener Parmesan
- 6 El Kartoffelpüree Pulver
- 100 g flüssige Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Fischfilets unter fließendem Wasser waschen, trocken

Schritt2

tupfen, salzen und pfeffern und durch die flüssige Butter ziehen.

Schritt3

Den geriebenen Käse mit dem Kartoffelpüree Pulver mischen; den Fisch damit panieren, etwas andrücken.

Schritt4

In der Pfanne braten oder bei höchster Stufe im Backofen 8 min. garen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Mit Zitronenecken und Gekonntgekocht: Avocado - Pfefferschoten - Dip, Kresse Knoblauch Dip oder Chili - Tomaten - Kräuterdipp reichen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, hausgemacht, raffiniert, schneller snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/raffinierte-einfach-hausgemachte-fisch-nuggets/>