Rezept

Croque capitaine

Ein Rezept von Croque capitaine, am 15.06.2025

Zutaten

- **30 g** Cornichons
- **½** kleine rote Zwiebel
- **¼** Bio-Apfel
- **2** Baguettebrötchen (à ca. 16 cm lang)
- **60 g** Remoulade
- **1-2** Salatblätter
- **2 Stängel** Dill
- **2 TL** Zitronensaft
- **6** Fischstäbchen (à ca. 30 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal, 32 g F, 25 g EW, 103 g KH

Zubereitung

1. Cornichons längs in dünne Scheiben schneiden oder vierteln. Salat waschen, abtropfen, trocken tupfen, putzen und kleiner zupfen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und Fähnchen abzupfen. Apfel waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

2. Kontaktgrill auf mittlerer Stufe vorheizen. Brötchen waagrecht durchschneiden und auf die untere Grillfläche legen. Grill schließen. Baguette ca. 2 Min. rösten, herausnehmen und beiseitestellen.

3. Gefrorene Fischstäbchen auf der unteren Grillfläche verteilen. Grill schließen und Fischstäbchen 8-10 Min. grillen. Baguettebrötchen auf den Schnittflächen mit Remoulade bestreichen. Untere Hälften mit Salat, Cornichons und Apfel belegen. Je 3 Fischstäbchen darauf verteilen. Mit Zwiebel und Dill belegen. Obere Brötchenhälften auflegen, evtl. feststecken.