

Rezept

Fischstäbchen-Baguette

Ein Rezept von Fischstäbchen-Baguette, am 03.06.2023

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 1 kleine Salatgurke (ca. 300 g; möglichst mit unbehandelter Schale) |
| 6 Blätter Eisbergsalat | 1 Bund Dill |
| 100 g Mayonnaise | 2 EL Joghurt |
| Salz | Pfeffer |
| 2 EL neutrales Öl | 16 TK-Fischstäbchen (500 g) |
| 8 Baguettebrötchen (à 90 g) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 965 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein schneiden. Gurke waschen oder schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Salat waschen, putzen und zerpflücken.
2. Den Dill abbrausen, trockenschütteln, einige Blättchen für die Garnitur beiseite legen, die übrigen hacken. Mayonnaise mit Joghurt, Dill, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die gefrorenen Fischstäbchen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5-8 Min. braten, mehrmals wenden. Frühlingszwiebeln kurz mitdünsten.
4. Die Brötchen toasten, längs aufschneiden und mit der Dillmayonnaise bestreichen. Mit Salat, Gurken, Fischstäbchen und Frühlingszwiebeln füllen. Mit Dill garnieren.