

Rezept

# Schnelle Fischgröstl mit Brot

Ein Rezept von Schnelle Fischgröstl mit Brot, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>600 g</b> festfleischiges Fischfilet (ohne Haut, z. B. Seelachs oder Heilbutt)	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>1</b> großes Bund Frühlingszwiebeln	<b>150 g</b> Weißbrot (vom Vortag)
<b>1/2 Bund</b> Basilikum	<b>200 g</b> Kirschtomaten
<b>1 EL</b> Butter	<b>2 EL</b> Olivenöl
Salz	<b>100 g</b> Crème fraîche
	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Das Fischfilet falls nötig entgräten, in gut 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen. Das Weißbrot ebenfalls in entsprechend große Würfel schneiden.
2. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob zerkleinern.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Weißbrotwürfel darin unter Rühren bei mittlerer Hitze in etwa 3 Minuten knusprig braten, wieder herausnehmen. Die Zwiebeln im Bratfett ebenfalls etwa 2-3 Minuten braten, Butter untermischen. Fisch dazugeben und 2 Minuten braten, vorsichtig wenden.
4. Die Tomaten untermischen und nur heiß werden lassen. Die Crème fraîche untermischen und das Gröstl mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot und das Basilikum dazugeben und unter Rühren nur heiß werden lassen. Fischgröstl gleich auf den Tisch stellen.