

Rezept

## Seezunge mit Zitrone

Ein Rezept von Seezunge mit Zitrone, am 27.04.2024

### Zutaten

- |                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| 1/2 Bund Petersilie             | 1 Frühlingszwiebel |
| 4 küchenfertige Seezungenfilets | Salz               |
| weißer Pfeffer                  | 2 Zitronen         |
| 3 EL Butter                     |                    |

### Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad leicht

### Zubereitung

1. Petersilie und Frühlingszwiebel waschen, fein hacken bzw. in feine Ringe schneiden. Fisch waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Saft von 1 Zitrone auspressen, die zweite achteln.
2. 2 EL Butter erhitzen. Fisch darin je Seite 2 Min. braten. Auf angewärmte Teller geben. Restliche Butter, Frühlingszwiebel, Petersilie und Zitronensaft in derselben Pfanne 1 Min. dünsten. Auf dem Fisch verteilen. Mit Zitronenachteln und Spinat mit Pinienkernen servieren.