






Kabeljau auf Dillgurken im Pergament

 Leicht  40 min  4 Personen

Zutaten

- 4 Kabeljauloins à 150 g
Art.-Nr. 82475 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 2 Salatgurken
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- 1 Bund Dill
- Olivenöl
- 2 Zitronen
- 4 Bögen Pergamentpapier
- Küchengar

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Gurken waschen, schälen und längs halbieren. Kerne mit einem Löffel entfernen und in dünne Halbmonde schneiden. Schalotten fein würfeln und in Butter anschwitzen. Die Gurken kurz mitschwitzen und mit Pfeffer und Salz würzen. Dill zupfen, fein schneiden und unter die Gurken mischen.

Schritt 02

Zitronen heiß abwaschen, schälen und in Scheiben schneiden. Vier Bögen Pergament auf ca. 40 x 40 cm schneiden und jeweils in der Mitte leicht ölen. Erst die Gurken, dann den gewürzten Kabeljau und zum Schluss die Zitronenscheiben daraufsetzen. Pergament dicht verschließen und an den Enden mit Küchengar zuknoten. Pakete auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 15-18 Minuten garen. Dazu passen kleine Kartoffeln (Drillinge).

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür