

FISCH-NUGGETS AUS LACHS

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Lachsfilet
- 125 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 125 g Semmelbrösel
- Salz
- Zitrone

zum Anbraten

- Butterschmalz

Zubereitung

1. Bau eine Panierstraße auf. Dafür stellst du 3 tiefe Teller nebeneinander. Fülle den ersten mit Mehl, den zweiten mit den verquirlten Eiern und den dritten mit deinen Semmelbröseln.
2. Schneide den Fisch in mundgerechte Stücke. Würze die Fischstücken mit etwas Salz und Zitronensaft und wende sie nacheinander im Mehl, dann im verquirlten Ei und dann in den Semmelbröseln.
3. Erhitze etwas Butterschmalz in einer Pfanne und brate die Lachsnuggets darin von beiden Seiten.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

