FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Räucheraal-Pfanne „Bad Zwischenahn“

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 kl. Zwiebel
- 20g Butter
- 400g Räucheraal (Filets ohne Haut)
- 50g Champignons
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

1) Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter leicht bräunen.
2) Aal in Stücke schneiden, Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.
3) Aalstücke mit Champignonblättern in die Pfanne geben. Unter leichtem Schwenken erhitzen.
4) Eier mit Gewürzen verschlagen und über den Aal geben, stocken lassen.

Tipp: Mit Bratkartoffeln und einem kühlen Bier servieren.

EW: 25g, Fett: 37g, KH: 2g, kcal/J:472/1972

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team