

Dorsch mit einer Frühlingszwiebelsoße *Die leichte Küche zum Liebhaben!*

La Mise en Place:

**2 Frühlingszwiebeln, 300 g Dorsch / Zander, Pfeffermühle, Butter,
2 EL Hüttenkäse oder Crème fraîche**

Die Vorbereitung:

Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in Ringlein schneiden und den Fisch mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und den Fisch darin schön braten. Im Ofen warm stellen.

Im Bratsatz das Zwiebelgrün kurz aufbraten. Mit Pfeffer bestreuen, den Hüttenkäse einrühren und zum Fisch servieren – ganz unglaublich!

