



Januar 2023: Gegrillter Kabeljau mit Limetten und Rosmarin

Zutaten (2 Personen):

- » 200 g Kabeljaufilet
- » 100 g Zuckerschoten
- » 1 Limette
- » 1 TL Olivenöl
- » 1 Zweig Rosmarin
- » Salz, Paprika

Zubereitung:

Rosmarin waschen und trocken schütteln. Gewaschene Limette in dünne Scheiben schneiden. Kabeljaufilet abspülen, trocken tupfen und würzen.

Rosmarinzwig und Limettenscheiben auf das Fischfilet legen und mit Küchengarn befestigen.

Das Öl in eine ofenfeste Form streichen, Fischpäckchen darauflegen und von jeder Seite etwa 5 Minuten im Ofen grillen. Die Zuckerschoten währenddessen in einer Pfanne dünsten, abschmecken und anschließend alles zusammen servieren.