



Bunte Fischwürfel

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg verschiedene Fischfilets
- Salz, Zitronenpfeffer
- 1 Packung Club-Cracker
- 1 Bund glatte Petersilie oder Kräuter nach Wahl
- 250 g körniger Frischkäse
- 125 g Hokkaidokürbis, entkernt
- 125 g Zucchini
- 2 cl Sweet-Chili-Sauce
- 3 EL gepoppten Amaranth
- 1 Bogen Backpapier

Zubereitung:

1. Club-Cracker mit Petersilie und Zitronenpfeffer fein mahlen.
2. Hokkaidokürbis und Zucchini raspeln, jeweils mit Frischkäse vermengen und mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.
3. Chilisauce und gepoppten Amaranth bereitstellen.
4. Fischfilets würfeln, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und mit den Toppings bestreichen.
5. Backblech mit den unterschiedlich belegten Fischfilets im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für etwa fünf bis sieben Minuten garen.
6. Dazu passt ein bunter Salat mit Dressing, verschiedene Dips, rustikales Brot und Butter.

Noch mehr leckere Rezeptideen rund um Fisch und Meeresfrüchte gibt es auf www.fischinfo.de

Guten Appetit!