

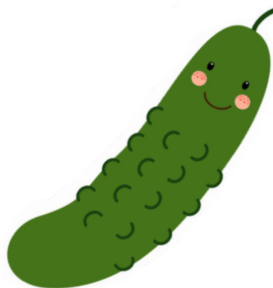
Kabeljau an Gurkengemüse und Salzkartoffeln

Zutaten:

- 2 Kabeljaufilets
- ½ Zitrone
- 1 Gurke
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Dill
- 400 g Kartoffeln
- 1 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer



Foto: Jacek Chabaszewski / Adobe Stock



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und halbieren. In Salzwasser 30-35 Minuten kochen, bis sie gar sind. Für das Gurkengemüse, die Gurke waschen und in dünne Scheiben oder Stifte schneiden. Die Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne mit dem Rapsöl glasig anbraten. Die Gurken hinzufügen und kurz mit anbraten, bis sie leicht weich sind. Mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kabeljaufilet waschen, salzen, pfeffern und mit dem Zitronensaft säuern. In einer mit Öl erhitzten Pfanne das Filet von beiden Seiten leicht goldbraun anbraten, bis es gar ist. Alle Komponenten auf dem Teller anrichten.

