MARINE-STYLE CRISPY FILET MIT COLESLAW

ZUTATEN

2 PORTIONEN

25 MIN

EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Marine-Style Crispy Filet

400 g Kartoffeln

1 EL Olivenöl zum Kochen

1 Apfel

1/4 Weisskabis

1 kleines Rüebli

1 Zitrone

1 kleiner Bund Dill

1 EL Joghurt

1 EL Mayonnaise

Gönn dir diesen erfrischenden Coleslaw Salat mit unserem Marine-Style Crispy Filet.

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln waschen, halbieren und auf einem Backblech oder einer Schüssel verteilen.

2. Kartoffeln rösten

Die Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Mitte des Ofens etwa 20 Minuten rösten bis sie zart und goldbraun sind. Während des Backens von Zeit zu Zeit wenden.

3. Coleslaw vorbereiten

Apfel, Weisskabis und Rüebli in dünne Streifen schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Dann Joghurt und Mayonnaise hinzufügen. Den Dill hacken und zum Salat geben.

4. Marine-Style Crispy Filet kochen

Das Marine-Style Crispy Filet gemäss den Anweisungen auf der Verpackung braten, bis sie goldbraun und knusprig ist.

5. Servieren und geniessen!

Das Marine-Style Crispy Filet mit dem Coleslaw Salat und den Bratkartoffeln anrichten.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE