

Karpfen in Kartoffelkruste

Zutaten:

4 Karpfenfilets zu je 200gr
Salz
Pfeffer
Muskat
4 Kartoffeln
Mehl
2 Eiweiß
Öl zum ausbacken



Zubereitung:

Karpfenfilets mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Kartoffeln raspeln Filets in Mehl, Eiweiß und Kartoffelraspeln wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets ausbacken. Dazu passen Prinzessbohnen oder Salat.

Lecker!