Fischlaibchen

Schmeckt wunderbar zu Blattsalaten und Kartoffelpüree: Rezept für leckere Fischlaibchen mit Gemüsesauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

600 g	Fischfilets
60 g	Zwiebel (würfelig geschnitten)
20 g	Butter
80 g	Toastbrot (entrindet)
20 cl	Schlagobers
2 Stk.	Eier
20 g	Kräuter (gemischte)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
125 ml	Rapsöl

Für die Gemüsesauce

125 ml	Joghurt
50 g	Gemüsewürfel (nach Belieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Fischlaibchen** zunächst das Fischfilet klein hacken. Zwiebel in Butter glasig werden lassen, Brot mit Obers verrühren, alle Zutaten miteinander vermischen und würzig abschmecken.

2. Danach mit der Masse kleine Laibchen formen und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl braten. Die fertigen Fischlaibchen im Backrohr warm halten bis alle gebacken sind.

3. Für die Gemüsesauce die Karotten, Paprika und Zucchini waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Gemüsewürfel mit Créme fraîche gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gemeinsam mit den Fischlaibchen servieren.

Tipp

Fischlaibchen mit Gemüsesauce und gemischten Salat anbieten.