



# Kabeljaufilet mit Garnelen

## Zutaten für 2 Personen

- 300 g Kabeljaufilet
- 1 EL Zitrone
- 1 kleine rote Paprika, gewürfelt
- 2 St. Cornichons, gewürfelt
- 25 g Käse 30 %
- 40 g Tiefseegarnelen
- 1 EL saure Sahne
- Kräuter-Fischgewürz

## Zubereitung

Kabeljaufilet mit Zitrone säuern. Paprika, Cornichons und Käse mit den Garnelen vermengen.

Mit Pfeffer und Fischgewürz würzen.

Die Fischfilets mit Öl bestreichen und in eine feuerfeste Auflaufform legen.

Unter dem vorgeheizten Grill von jeder Seite maximal 1 Minute grillen.

Die Garnelenmischung danach auf den Fischfilets verteilen und weitere 3 Minuten grillen.

Sofort servieren.



## Buenos Appetit