

Kabeljau mit Knusperkruste aus dem Air Fryer

Zubereitung

Die Fischfilets trocken tupfen, salzen, säuern und mit je 1 TL Senf bestreichen.

Pankomehl mit der flüssigen Butter, der Peterle und den Gewürzen in der Großen Nixe vermischen. Die Knuspermasse auf die Fischfilets geben und leicht andrücken.

Fischfilets auf den Kleinen Ofenzauberer plus geben und diesen auf dem Blech in die Mitte des Air Fryers schieben.

Bei **15 Minuten/ROAST** garen.

→ dazu passt z.B. wunderbar ein schmackhafter Kartoffelsalat



Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

4 Kabeljaufilets
4 TL Senf
50 g flüssige Butter
40 g Pankomehl
gehackte Peterle
Fischgewürz
Salz