



Kabeljau Baguette

Zutaten

- 1 Stück Baguette
- 0,020 kg BÄKO Topping Ei
- 1 Blatt Lollo Bionda
- 1 Stück MSC Kabeljau-Rückenfilet
- 3 Stück Paprikaringe
- 1/2 Stück Zitronenscheibe

BÄKO Produkte:

- 450095 MSC Kabeljau-Rückenfilet, paniert vorgebacken, tiefgefroren, 5 kg
- 563405 BÄKO Topping Ei, 3 x 850 ml

Zubereitung

Baguette 2/3 Boden 1/3 Deckel durchschneiden

Beide Seiten der Stange mit BÄKO Topping Ei bestreichen

Lollo Bionda auflegen und darauf die Paprikaringe legen

Kabeljau auflegen, auf den Kabeljau die Zitronenscheibe legen

Deckel leicht schräg auflegen

TIPP

Kabeljau im Backofen ca. 10 Minuten backen und kalt werden lassen

Änderungen und Irrtümer, einschließlich Zutaten und Mengenangaben, bleiben ausdrücklich vorbehalten!