



Feines Fischrezept

- 1 EL Salmix
etwas Dill
- 2 EL Sauce Hollandaise
- 2 dl Milch

Pangasiusfilet in Gratinform legen und mit Salmix und Dill würzen

Hollandaisepulver mit der Milch verrühren und über den Fisch giessen

Im Backofen wahren $\frac{3}{4}$ Std garen

