

Fischfrikadellen

Brassen oder **Barbe** 14 Stück

400g Fischfilet waschen, trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden.

1 Stange Lauch putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden.

1 Beutel Maggi-Fix für **Hackbraten** in **1/8 Ltr. Wasser** einrühren. Fisch und Lauch zugeben, gut mischen. Aus dem Teig 14 Frikadellen von ca. 2 cm Dicke formen und in **2EL Semmelbrösel** wenden.

In einer Pfanne **2 EL Öl** und **20g Butter** heiß werden lassen und die Frikadellen von jeder Seite ca. 4 Min. braten.

Servieren Sie dazu Kartoffelpüree und grünen Salat.