



Saiblingfilet Genovese mit tomatisierten Spaghettis

Variante 1:

Saiblingfilet salzen und pfeffern und mit Pesto Genovese gut bestreichen. In Alufolie eingepackt und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 5 min garen.

Variante 2:

Saiblingfilet salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butter ausbacken. Danach mit Pesto Genovese gut bestreichen.

Tomatisierte Spaghetti:

Gekochte Spaghetti mit reichlich Pesto Rosso verrühren.

Guten Appetit wünscht Joffrey Streit und Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!