



## ***Gebratenes Felchenfilet auf Zuckererbsen***

*Zuckererbsen in Streifen schneiden und im Wok im Olivenöl zum Biss dünsten, abschmecken.*

*Alles Fett vom Filet wegschneiden mit Salz würzen und in Rahm oder Mehl drehen.*

*Die Filets in Butter oder Öl braten. **Achtung:** erst die Hautseite nach oben und dann die Fleischseite, alles ist in 1 Minute fertig gebraten.*

*Fett weggleeren, frische Butter, fein gehackte Zitronen und gehackte Flachpetersilie in die Pfanne geben und die Fische mit der Butter leicht begiessen.*

*Die Zuckererbsen dazu servieren.*