

## Gebackener Karpfen mit Walnuss-Panade

500 g Karpfen    1 Ei    20 g Walnüsse, gehackt  
20 g Mehl    2 EL Petersilie, gehackt    Salz, Pfeffer  
Butter, Zitrone

Den Karpfen portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Walnüsse und Petersilie klein hacken und mischen.

Den Karpfen im Mehl wenden und in ein geschlagenes Ei tauchen.

Den Karpfen in der Walnuss-Petersilie Panade wälzen.

Den Fisch auf ein Backblech legen und mit flüssiger Butter bepinseln. Bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Vor dem Servieren den Karpfen mit Zitronenscheiben und grünen Kräutern garnieren.

Als Beilage zum Karpfen eignet sich Reis.

NN am 05. April 2024