Langustenschwänze in Dillmarinade

Fisch-Gerichte

Zutaten (8-10 Personen)

» 500g Langustenschwänze
» 100ml Öl
» 40g Dill
» 45g Hartkäse
» 100ml Milch
» Salz

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Käse reiben, Dill waschen und klein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Hälfte des Dills und 1 Prise Salz in einen Mixer geben, das heiße Öl hinzugeben und alles gut mixen. Dillmarinade erkalten und etwas ziehen lassen.

2. Milch und Käse erwärmen, Käse schmelzen. Langustenschwänze in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Dill vermengen. Langustenschwänze auf kleinen Tellern anrichten, Käsesoße darübergeben und alles mit der Dillmarinade beträufeln.

angelegt am: 07.03.2007 Rezept-Nr: 2257

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke