



BIO-BERGGÄSEREI GOMS

3998 GLURINGEN

GEBACKENE FEE MIT PREISELBEERE

Für 1 Person

- 1 Stück Gommer Fee (nicht zu reif) **
- 2 EL Mehl
- 1 Ei **
- 4 EL Semmelbrösel
- 40 g Backfett
- 1 TL Preiselbeeren

Die Gommer Fee im Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel panieren.
Fett in einer Pfanne erhitzen, die Fee auf beiden Seiten goldgelb backen und
mit den Preiselbeeren anrichten.

Dazu passt Toastbrot und grüner Salat.

Wem die Gommer Fee zu gross ist,
kann diese auch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und
diese dann panieren und ausbacken.

**** in der BIO-BERGGÄSEREI GOMS erhältlich**