



Schollenfilet oder Zander auf Parmaschinken mit Rote Zora oder Scharfe Fatma

Zutatenliste für 1 Portion:

2 Scheiben Parmaschinken
Schollenfilet oder Zander
Casa-Luna-**Rote Zora** oder Casa-Luna-**Scharfe Fatma**
Zahnstocher
Kartoffeln

Zubereitung:

Den Parmaschinken mit Roter Zora oder Scharfer Fatma bestreichen, den Fisch auflegen und alles zusammenrollen und mit dem Zahnstocher befestigen. Dann 15-20 Minuten im Ofen bei ca. 200 Grad garen.

Beilage:

Kartoffelpüree oder Kartoffeln