



Welsfilets mit Kräutern

Für 4 Personen

4 Welsfilets à 100 g

2 Charlotten

Estragon Blättchen

75 ml Weißwein

Salz, Pfeffer

2 TL Zitronensaft

Frische Petersilie

2 EL flüssige Butter

250 g Sahne

Die Charlotten pellen und würfeln. Blättchen von 4 Stielen Estragon grob hacken. Beides mit 75 ml Weißwein so lange dünsten, bis der Wein verdampft ist.

Die Welsfilets abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit den 2 TL Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Charlotten-Estragon-Mischung und die Petersilie darauf verteilen.

2 EL flüssige Butter auf 4 ausreichend große Stücke Backpapier oder extrastarke Alu-Folie streichen und die Welsstücke darauf legen.

250 g Sahne darüber gießen, die Folie zu Päckchen verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 Min. backen.

Tipp: Dazu schmeckt Kartoffelpüree mit Salat.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt **www.landservice.de**.

Echt. Näher. Dran!

