Kabeljau aus dem Air Fryer

<u>Zutaten für 2 Personen</u>
2x TK Kabeljau Filet
2 EL Zitronensaft
30 – 50g Kräuterbutter
Salz, Pfeffer

So einfach funktioniert es!
Auf den kleinen Ofenzauberer, 2 -3 dünne Scheiben oder Stückchen von der Kräuterbutter, für jedes Stück Fisch legen.
Den Fisch tiefgefroren und nicht angetaut mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitrone beträufelt auf die Kräuterbutter setzen.
Den Kabeljau mit reichlich Kräuterbutter belegen.
In den untersten Einschub geben.

Einstellung:
Custom → 35 Minuten → 150C

Mein Tipp:
Der Fisch bei diesem Rezept war ca. 4 – 5cm stark. Sollte er dünner sein, die Zeit reduzieren.

www.witt-pc.de

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481