



## RS Fischnuggets im Brötchen

dazu Rucola-Tomaten-Salat



20-30min



2 Portionen

Ahoi! Bei uns herrscht heute echtes Nordsee-Feeling! Es gibt knusprig-saftige Fischnuggets im Brötchen mit einer erfrischenden Limetten-Joghurt-Sauce, begleitet von einem würzig-herben Rucola-Tomaten-Salat. Bei diesem Leckerbissen kommt wahrhaft Urlaubsstimmung auf. Leinen los!



## Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Joghurt <sup>4</sup>
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Baguettebrötchen <sup>3</sup>
- 1 Pck. MSC-Fischnuggets <sup>2,3</sup>
- 2 Tomaten
- 50g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 803kcal, Fett 43.7g,  
Kohlenhydrate 61.8g, Eiweiß 38.5g



### 1. Limettencreme zubereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Limettenschale** abreiben und mit der **½ des Joghurts**, 2EL Mayonnaise und der **½ der Gewürzmischung** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.



### 4. Dressing anrühren

Inzwischen aus 1EL Olivenöl, 1TL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren.



### 2. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** quer halbieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen in 4-5Min. goldbraun aufbacken. Die **Limette** in Spalten schneiden.



### 5. Tomate schneiden

Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden.



### 3. Nuggets ausbacken

Die **Fischnuggets** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2-3Min. goldbraun und gar braten. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



### 6. Brötchen belegen

Die **Brötchen** aufschneiden und mit etwas **Limettencreme** bestreichen. Die **unteren Hälften** mit etwas **Rucola** und den **Nuggets** belegen. Nach Geschmack **Limettenspalten** darüber auspressen. Mit der **restlichen Limettencreme**, etwas **Rucola** und den **oberen Brötchenhälften** bedecken. Den **übrigen Rucola** und die **Tomaten** mit dem **Dressing** vermengen und dazu reichen.