

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Bunte Salatplatte mit „Vogelfutter“ und gebratenem Felchenfilet

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 Felchenfilets
150 ml Salatmarinade
Verschiedene Salate nach Belieben
Vogelfutter (div. geröstete Kerne und Brotcroutons)
Butter oder Olivenöl
Kräutersalz

ZUBEREITUNG

Salate waschen, schneiden oder raspeln und mit der viel gelobten „Sternen“-Salatmarinade mischen.

Felchenfilet mit Kräutersalz würzen und in Butter oder Olivenöl goldbraun anbraten.

Die Salate mit den Felchenfilets auf Tellern anrichten und mit dem „Vogelfutter“ großzügig bestreuen.

Getränkeempfehlung: Ein frischer Weißwein.

Landgasthof Zum Sternen

Schienerbergstraße 23 | D-78315 Bankholzen

Telefon +49 (0) 7732 24 22 | www.zum-sternen.de



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu