



Karpfenfilet in Zwiebelrahmsoße (für 4 Personen)

800 g Karpfenfilet ohne Haut
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Packung „Zwiebelrahmsoße“ von Maggi
je 1 Becher süße Sahne und Creme fraiche
100 ml Weißwein

Das mit Salz und Pfeffer gewürzte Karpfenfilet in eine Auflaufform legen. Die Zwiebelrahmsoße mit dem Becher Sahne, Creme fraiche und dem Weißwein anrühren und über die Karpfenfilets geben. Bei 175 °C im Heißlufttherd 20 Minuten garen. Dazu passen Petersilienkartoffeln und ein grüner Salat.