



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Veganes Fischfilet mit Dillsauce

Veganes Fischfilet mit Dillsauce

4 vegane Fischfilets

1 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

2 Zwiebeln

250 ml Hafer Cuisine

2 Esslöffel Mehl

400 ml Daily Meal Veganer Fisch-Fond

1 Bündel Dill

800 g Kartoffeln

Nach Belieben Rinatura Zitronensaft Bio

Veganes Fischfilet mit Dillsauce

1.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Das vegane Fischfilet nach Packungsanleitung zubereiten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten.

Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben und alles gut verrühren. Anschließend mit dem veganen Fisch-Fond und der Hafer Cuisine ablöschen und aufkochen lassen.

Anschließend den gehackten Dill hinzugeben und 5-7 Minuten mitköcheln lassen. Nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Das Fischfilet zusammen mit den Kartoffeln und der Dillsauce anrichten.