

Karpfen gespickt

Prep Time: 20 Minuten | **Cook Time:** 40 Minuten | **Servings:** --- | **Difficulty:** Easy

Ingredients:

- 1 küchenfertiger Karpfen von 1500 g,
- Salz,
- weißer Pfeffer.
- 100 g durchwachsener Speck,
- 4 Kartoffeln (300 g).
- 50 g Butter,
- 1/2 Kopf Salat,
- 1 kleine Dose Champignons (115 g)
- 2 Tomaten (120 g),
- 20 g Margarine,
- 1 Bund Petersilie.

Directions:

Karpfen unter fließend kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Speck in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Den Rücken damit quer zum Faserlauf dicht spicken. Kartoffeln schälen und waschen. In den Bauch legen, damit der Karpfen besser steht. Karpfen in einen Bräter legen, mit zerlassener Butter übergießen und in den vorgeheizten Ofen auf die zweitunterste Schiene stellen. Salat putzen, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Champignons auf einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten abspülen, trockentupfen und in Scheiben schneiden (Stengelansätze rausschneiden). Margarine

in einem Topf erhitzen, Champignons 6 Minuten darin anbraten. Tomatenscheiben zugeben und 3 Minuten heiß werden lassen. Petersilie abspülen, trockentupfen. Eine vorgewärmte Platte mit den Salatblättern belegen. Fisch darauf anrichten. Champignons und Tomatenscheiben rund

herum legen. Mit Petersilie garniert sofort servieren.

Notes:

Unser Menüvorschlag : vorneweg eine klare Gemüsesuppe. Als Hauptgericht Karpfen gespickt mit Gurkensalat und Butterkartoffeln. Zum Nachtisch Apfel-ErdbeerSalat. Als Getränk empfehlen wir einen Moselwein oder Traubensaft.

Nutritional Info:

Kalorien pro Person: Etwa 636.