

Zukunfts-Rezept.

GEBACKENER KARFREITAGS- KARPfen

 **KOCHZEIT**
45 Minuten

 **PORTIONEN**
4

ZUTATEN

- 1 ½ kg Bio-Karpfen
- 100 g mageren Bio-Speck
- 1 Bio-Zwiebel
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Beilage: Petersilien-Kartoffeln



Carra

ZUBEREITUNG

Karpfen mit Salz einreiben.

Den Speck in Streifen schneiden. Einen Bräter mit etwas Butter einreiben, den Boden mit der Hälfte des Specks auslegen.

Karpfen darauf geben und mit Speck und Butterflocken bedecken. Die Zwiebel vierteln und ebenfalls in den Bräter geben.

Bei mittlerer Hitze (ca. 175 Grad) für ca. 45 Minuten braten.