# Gefüllte Seezungenrollen mit Karpernsauce

**Kategorien:** Fischgerichte, Vegetarisch
**Land / Stil:** k.A. / k.A.
**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

8 Seezunganfilees
10 dag Schrimps (des san de rosa Wiam)
1 Maggi Gourmet Rahm-Soß
1 Kl Butta
1/16 Weißwei
1 El Karpan
Soiz
weißa Pfeffa
Lorbeeabladdl

## Zubereitung

De Seezunganfilees mid Soiz und Pfeffa wiazn.
Mid de Schrimps belegn, eiroin und mid Zaunstocha oda an Kuchlgoarn fixian.
A wengl Wossa, Weißwei und aa Lorbeeabladdl zum kochn bringan, de Roin einehaun und auf klaanster Flaumman ca. 8 Min. ziagn lossn.
De Fischroin olle vuasichtig aussanehman und woam stöön.
Es Lorbeeabladdl daunehaun und de Flissichkeit auf an Viadl ( ¼ L) Lita auffüün.
Des Maggi Gourmet- Klumpat eischtraan, 1 KL Butta und de Karpan dazuhaun und auf klaana Flaumman 10 Min. kochn lossn.
De Seezunganroin wieda eilegn und gaunz kuaz duachziagn.