

# Fischpfanne

Zutaten:

- filiierte Weißfische
- 1 Zwiebel (grob gewürfelt)
- 1 Bündel Petersilie (Bündel grob zerhacken)
- 1 TC Majoran
- 1 Eiweiß
- Pfeffer + Salz



1. Zwiebel, Petersilie, und Majoran in der Pfanne anschwitzen.
2. Die angeschwitzte Zwiebel, Majoran und Petersilie zusammen mit dem Filet in dem Fleischwolf geben.  
(kleiner Tipp: Semmelbrösel durch den Fleischwolf drehen damit keine Reste im Fleischwolf zurückbleiben.)
3. Nun das Eiweiß in die Fleischmasse geben und solange kneten bis ein formbarer Teig entsteht.
4. Nun aus dem Fleischteig Pfannkuchen formen und in eine Pfanne mit zerlaufener Butter geben.
5. Auf jeder Seite 20 Sekunden anbraten (fark gelen) dann auf kleine Pfanne stellen und mit Butter langsam fertig braten.

Am Guadin'

