

# Nacho-Seelachs

mit **Linsen-Minz-Maultasche**

## Zutaten für 10 Portionen:

1000 g Maultasche Linse-Minze  
1400 g Seelachs Nacho-Mexican  
500 g Blattsalate  
50 g Minze  
50 ml Balsamicoessig  
100 ml Olivenöl  
500 g Creme Fraiche  
20 ml Limettensaft  
Pfeffer  
Salz

## Zubereitung:

Maultaschen und Fisch nach Anweisung zubereiten, den Blattsalat waschen, mit Olivenöl und Balsamicoessig marinieren. Aus Creme Fraiche, Limettensaft, Salz und Pfeffer eine Sauce für den Fisch zubereiten.



*Pastorale Leidenschaft*