



## Zutaten:

- 30 g Macadamia Kerne  
(geröstet + gesalzen)
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 EL weicher Butter
- 1 TL abgeriebener Zitronenschale
- 1 TL Thymianblättchen
- 2 Stücke Kabeljau-Filet (à 150 g)
- Salz, Pfeffer & Zitronenpfeffer

## *Kabeljau mit Macadamia-Kruste*

*2 Portionen*

## Zubereitung

Die Macadamia Kerne fein hacken. Die Semmelbrösel mit der weichen Butter, der abgeriebenen Zitronenschale, Thymianblättchen und den Macadamias verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Den Kabeljau-Filet mit Salz & Zitronenpfeffer würzen und in eine feuerfeste Form geben.

Die Nussmasse auf dem Fisch verteilen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Min. backen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*