

# SINGLE REZEPT



## Zander Knusperli aus dem Ofen

**1 Person** 200g Knusperli (8–12 Stück)  
2 EL Olivenöl

Dippsaucen:  
Remoulade  
Cocktail  
Rouille



# SINGLE REZEPT

Serie Eins  
9/18

von Andreas Altorfer

## Zander Knusperli aus dem Ofen

Die tiefgekühlten Knusperli auf Backblech (Backpapier) auslegen.

Knusperli mit Olivenöl bepinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei 180–190°C ca. 20–25 Min. (mittlere Rille) backen.

Nach der Hälfte der Garzeit die Knusperli wenden.

Direkt aus dem Ofen mit den Dippsaucen servieren.

### Tipp

Knusperli (Zander oder Egli) können auch gebraten oder frittiert werden.