

## Kabeljaufilet mit Kräuterkruste

### Zutaten (für 6 Personen):

- 3 EL Olivenöl
- 6 Kabeljaufilets (à 180 g)
- Salz + Pfeffer
  
- *Kräuterkruste:*
- 1/2 Bd. Basilikum
- 1/2 Bd. Minze
- 1/2 Bd. Petersilie
- 1 EL Zitronenabrieb
- 2 TL "rische's Biggeblau"
- 60 g gemahlene Mandeln
- 30 g Paniermehl
- 90 g weiche Butter

### Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 180°C Umluft.
- Olivenöl in eine Auflaufform geben, Kabeljaufilets darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kräuter waschen, trocken tupfen, fein hacken, miteinander vermengen.
- Zitronenabrieb, Mandeln, Paniermehl und Butter hinzufügen, gut vermengen (am besten mit den Fingern), bis eine körnige Mischung entsteht.
- Kabeljaufilets mit der Kräutermischung bedecken und 20 Min. im vorgeheizten Backofen garen.