



## Fisch im Pergament

### So geht's:

1. Das Fischstück salzen und pfeffern, auf einen großen Bogen Backpapier legen.
2. Ein Stück Kräuterbutter obendrauf legen.
3. Das Papier einpacken: Die Seiten doppelt umfalten und fest zusammendrücken.  
Zur Sicherheit mit Büroklammern fixieren.
4. Das Päckchen auf die mittlere Schiene des auf 180 °C vorgeheizten Backofens legen und 15 Minuten garen.

### Tipp:

Super einfach und kaum Abwasch – das Päckchen direkt auf dem Teller öffnen!

### Für beliebig viele Personen

### Das brauchst du pro Portion:

-  1 Fischfilet oder Fischstück
-  Salz, Pfeffer
-  1 Scheibe Kräuterbutter
-  Butterbrot- oder Backpapier
-  Büroklammern