



Abelmann Rezeptideen
Bratrollmops mit Pommes-Frites

Bratrollmops mit Pommes-Frites

Zutaten für 4 Personen

- 1 .000 g Bratrollmops von Abemann Fischfeinkost
- 150 g Knoblauchsauce von Abemann Fischfeinkost
- 1 Zwiebel (in Würfel geschnitten)
- 750 g Pommes Frites

Zubereitung

- Bratrollmops vom Sud abtropfen lassen.
- Pommes-Frites nach Packungsanleitung zubereiten.
- Bratrollmops mit Zwiebelwürfeln bestreuen und mit Pommes-Frites und Knoblauchsauce auf Tellern anrichten.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

