


# Schollenröllchen mit grünen Bohnen

Knackige Bohnen mit Scholle und cremiger Senfsoße

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 450 g tiefgekühlte Schollenfilets (4 Stück je etwa 110 g)  
300 g grüne Bohnen  
500 ml Gemüsebrühe  
etwa 2 TL Senf  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
Salz  
Radieschenscheiben

## 1 Vorbereiten:

Schollenfilets nach Packungsanleitung auftauen lassen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Zubereiten:

Bohnen putzen. 500 ml Gemüsebrühe zum Kochen bringen, die Bohnen darin etwa 15 Min. mit Deckel bei schwacher Hitze kochen.

- 3 Die Schollenfilets so mit etwas Salz bestreuen und mit Senf bestreichen, dass die Hautseite außen ist. Die Bohnen mit einer Schaumkelle entnehmen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Bohnen auf den Schollenfilets verteilen, aufrollen und mit der "Nahtstelle" nach unten in eine flache Auflaufform legen. 200 ml von der Gemüsebrühe dazugießen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Garzeit: etwa 20 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Die Schollenröllchen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Für die Soße in den verbliebenen Fischeud Crème fraîche einrühren, mit Senf und Salz abschmecken, über die Fischröllchen geben und mit den Radieschenscheiben garnieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu kleine Kartoffeln.

