

Trübschen nach Luzerner Art

Zutaten für vier Personen

- 4 Trübschen
- 4 Tomaten in Würfel geschnitten
- 1 EL Kapern
- 1 Zwiebel
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Kerbel
- 2 Sardellenfilets, alles feingehackt
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Trübschen würzen, mehlen und in Butter goldgelb braten.
- Unterdessen Zwiebeln, Tomaten Kräuter und Sardellen dämpfen und über angerichtete Trübschen geben.
- Beilage: Salzkartoffeln