

## Füllung für Tortellini - Seelachs - Sardellen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Seelachs - oder Rotbarschfilet
1	Bund	Dill
2		Sardellenfilets
1		Eigelb
3	Essl.	Saure Sahne
		Frisch gemahlener Pfeffer

### Anleitung:

Fisch abspülen und trockentupfen. Im Mixer oder Blitzhacker pürieren. Dill hacken. Sardellenfilets abspülen und trockentupfen. Pürierten Fisch mit Eigelb, Dill, Sardellen und Sahne verrühren. Abschmecken. Vorbereitete Nudelteigscheiben mit der Mischung füllen.

Fertiges Gericht pro Portion ca. 445 Kalorien / 1862 Joule