

Fiskekaker vom Grill

Zutaten für 2 Personen:

1 Paket „Fiskekaker“ (8 Stück)

Fiskekaker sind vorgebratene „Fischkuchen“ aus durchgedrehtem Weißfisch

1 Paket Kartoffelsalat aus dem Supermarkt

1 gelbe, grüne und rote Paprika

1 Zwiebel mittelgroß

Tomatenmark

Butter

Balsamessig (wenn man ihn denn dabei hat)

Zucker

Zubereitung:

Wie man den Grill in Gang bringt, muss an dieser Stelle nicht erwähnt werden. Auch der fertige Kartoffelsalat aus dem Supermarkt bedarf keiner weiteren Erklärung. Die Fiskekaker werden zeitnah auf dem Grill gegart. Sie beulen leicht aus, so wie man es von gebackenem Camembert kennt. Ansonsten wird das Gemüse nach eigenem Gusto gewürfelt. Erst die Zwiebeln in Butter anlassen. Danach die Paprika und etwas Tomatenmark dazugeben. Mit Balsamessig und Zucker abschmecken und bei abgedecktem Topf auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten schmurgeln lassen.

Echt lecker und ein echtes Camper-Essen!