Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten

Zander mit Walnusskruste auf Linguine

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	656 kcal/ 2744 kJ	Fett:	29 g
Eiweiß:	49 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	49 g	ungesättige Fettsäuren:	19 g

Zutaten für 4 Portionen :

80 g	kalifornische Walnüsse
30 g	Parmesan
5 Stiele	Basilikum
1	Knoblauchzehe
50 g	weiche Butter
1 EL	Semmelbrösel
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
600 g	Zanderfilet
250 g	Linguine
300 g	Zucchini

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) vorheizen. Walnusskerne fein hacken. Parmesan reiben. Basilikum waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und hacken. Knoblauch schälen und hacken. Alles mit Butter und Semmelbröseln verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

2. Fisch abspülen und trocken tupfen. In vier Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch auf ein Backblech (mit Backpapier) legen. Nussmasse darauf verteilen und andrücken. Fisch im Ofen ca. 15 Minuten backen.

3. Nudeln in kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten bissfest garen.
Zucchini putzen, waschen und mit dem Sparschäler in Streifen hobeln. Etwa 1 Minute mit den Nudeln garen.
Alles abgießen und sorgfältig abtropfen lassen. Je nach Geschmack mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
Gemüsenudeln mit dem Fisch servieren.