

## Bunter Blattsalat mit sautierten Zanderbäckchen (Hechtbarsch) an Thymianbutter

### Zutaten für 4 Personen

200 g	Zanderbäckchen
	gemischter Blattsalat
	Salatdressing nach Wahl
1 Bund	frischer Thymian
30 g	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Vorbereiten


1. Den Salat rüsten und waschen.
2. Gewünschtes Salatdressing zubereiten.
3. Den Salat auf vier Tellern schön anrichten
4. Den Thymian waschen und vom Stiel befreien.

### Auf dem Grill zubereiten

1. Die Butter in der Universalpfanne erhitzen, die Zanderbäckchen dazugeben. Den gezupften Thymian begeben. Das ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Das Dressing über den Blattsalat träufeln und die sautierten Zanderbäckchen darüber verteilen.

### Für den Gaskugelgrill

Trichter  
Deckel  
Benötigtes Grillzubehör  
Vorheizen

Vulkanposition   
offen  
Universalpfanne  
ca. 5 Min. auf der Stufe 