

# Rezeptidee

## Froschschenkel in Knoblauch-Buttersosse

Hauptgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 10 Minuten | Zubereitung: 20 Minuten



### Zutaten

- 16 Froschschenkel EPIC
- Drei Knoblauchzehen, zerdrückt
- Glatte Petersilie, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 150 Gramm Butter
- Brot

### Zubereitung

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Froschschenkel darin von beiden Seiten anbraten.

Den geriebenen Knoblauch und die Butter in Würfeln dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie abschließen.

Mit Brot servieren



**Froschschenkel**  
**Artikelcode = FL0.8 VN**

8/12 St/Lb  
Beutel 800G, 12 Einheiten pro Karton