



**THOMY**

## DORADE-IT-YOURSELF

### ZUTATEN

4 Stk küchenfertige Doraden

250 g Focaccia

4 Zw Rosmarin

4 Zw Thymian

2 Stk Knoblauchzehen

1 Stk Zitrone

2 Kl Kapern

2 Stk Tomaten

10 Stk grüne Oliven ohne Stein

0.1 L Olivenöl

1 Prise Salz Pfeffer

1 Flasche Öl zum Braten

15 g THOMY Honig Senf Sauce

### ANWEISUNG

Schritt 1 Doraden mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne von beiden Seiten zusammen mit Rosmarin, Thymian und einer Knoblauchzehe ca. 7 Minuten braten

Schritt 2 Focaccia für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen legen und aufbacken

Schritt 3 Kapern, Tomaten, Oliven und übrige Knoblauchzehe fein hacken. Mit Olivenöl sowie Saft und Filets der Zitrone vermengen und über die fertigen Doraden geben

Schritt 4 Doraden mit Focaccia und THOMY Honig Senf Sauce anrichten.