



DORADE-IT-YOURSELF REZEPT

ZUTATEN

Stk küchenfertige Doraden

g Fladenbrote

Zw Rosmarinzweige zum Garnieren

Zw Thymian

Stk Knoblauchzehe, halbiert

Stk Zitrone

Kl Kapernäpfel

Stk Cherrytomaten

Stk grüne Oliven ohne Stein

L Olivenöl

Prise TL Salz

Flasche Olivenöl

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.