

## Grill-Dorade mit Andechser Süßem Senf

Kategorien: Fisch, Dorade

Zutaten für: 4 Personen

4	Doraden; (geschuppt, ohne Kiemen)
	Salz und Pfeffer
3	Essl. Andechser Süßen Senf

### *FÜLLUNG*

---

2	Frühlingszwiebeln
2	Tomaten
1	Mozzarella
2	Teel. Zitronensaft
2	Essl. Andechser Süßer Senf
2	Teel. Bärlauch
	Zucker, Salz und Pfeffer

### Anleitung:

Doraden waschen und trocken tupfen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Andechser Süßem Senf bestreichen.

Für die Füllung:

Die Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden. Tomaten und Mozzarella würfeln. Frühlingszwiebeln, Tomaten und Mozzarella mischen und Zitronensaft, Senf, Bärlauch, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und zur Füllung geben.

Nun die Doraden mit der Masse füllen und in Folie wickeln. Auf dem Grill ca. 20 Minuten garen lassen.

### Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann