

## Dorade mit frischer Tomaten-Mozzarella Füllung



### Zutaten (für 2 Portionen):

2 Doraden à 200g (küchenfertig)

3 EL Löwensenf Bayerisch Süß

2 Frühlingszwiebeln

2 Tomaten

1 Mozzarellakugel à 125g

2 TL Zitronensaft

2 EL Löwensenf Extra

Basilikum

Zucker

Salz

frisch gemahlener Pfeffer (weiß)

### Zubereitung:

Doraden waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern. Mit Löwensenf Bayerisch Süß bestreichen.

Füllung: Zwiebeln in feine Ringe, Tomaten und Mozzarella in Würfel schneiden. Alles miteinander mischen. Mit Zitronensaft, Senf, Basilikum, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Dorade füllen, in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Backofen auf dem Rost ca. 20 Minuten garen.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**KJ/kcal p. P.:** 1005/240