

BEWUSST
GENIESSEN

DER SCHMIDT



DORADE

DORADE



ZUTATEN:

Knoblauch, Thymian, Rosmarin

1 Zitrone

Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Dorade küchenfertig

ZUBEREITUNG:

- [1] Die Dorade kreuzförmig mit einem scharfem Messer leicht einschneiden.
- [2] Zitrone in Scheiben schneiden zusammen mit den Kräutern den Bauch der Dorade damit füllen.
- [3] Mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- [4] Scharf anbraten oder grillen.
- [5] Bei mittlerer Hitze fertig garen.
- [6] Die Dorade ist bei einer Kerntemperatur von ca. 58°C fertig.

Wir wünschen guten Appetit!

Ihre Familie Schmidt mit Team

**DER
SCHMIDT**