



Gebackene Dorade mit Kräuter-Gemüse Kruste

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung Dorade mit Kräutermischung
- 2 Auberginen
- 2 Tomaten
- 2EL frisch gepresster Zitronensaft
- 100g Semmelbrösel
- 80g weiche Butter



Zubereitung:

- Die Dorade nach Packunganweisungen auftauen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Die Auberginen und Tomaten putzen und in kleine Würfel schneiden.
- Gemeinsam mit der Kräutermischung, dem Zitronensaft, den Semmelbröseln und der Butter gut vermengen.
- Die Doraden auf eins mit Alufolie bedecktes Backblech legen und die Kräuter-Gemüse-Masse auf jede Dorade geben.
- **Im vorgeheizten Backofen** bei 190°C ca. 20-25 Minuten garen bis die Kruste braun wird.