



## Mit Kräutern gefüllte Dorade

### Zutaten

- 800 g Doraden
- 0,5 Bund Dill
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 Limette(n)
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Kräuter-Sauce mit feiner Dill-Note
- 200 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 80°C (Heißluft) vorheizen.
2. Doraden waschen und trocken tupfen.
3. Dill, Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und in die Bauchhöhlen füllen. Limette heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Bauchhöhlen legen.
4. Die Doraden außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fische auf ein Backblech legen und im Backofen ca. 45 Min. garen. Anschließend das Backblech in die oberste Schiene schieben und unter dem Backofengrill 10 Min. knusprig garen, dabei einmal wenden.
5. In einem Topf MAGGI Für Genießer Kräuter Sauce in Wasser mit dem Schneebesen einrühren und aufkochen. Sahne und THOMY Delikatess-Senf unterrühren. Die Sauce zu den Doraden servieren. Dazu schmecken Kartoffelecken.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	299 kcal
Fett	11 g
Protein	43 g

🕒 70 Minuten

⊕ 4 Portionen