

2.) Doraden aus dem Backofen mit Pinienkernen, Oliven und Kräutern

Die geschuppten Doraden zuerst auf jeder Seite an den dicksten Stellen quer einschneiden. Innen und außen leicht salzen und pfeffern. Dann mit Rosmarin, Dill, Thymian und Knoblauchzehen füllen. Auf ein leicht geöltes Backblech geben und Pinienkerne, Oliven und Zitronenscheiben darüber verteilen. Bei 170 Grad im Backofen ca. 30 Minuten garen.