



## Deutsche See Grillrezept Speck-Tomaten-Füllung

### Zutaten für 4 Personen:

200 g Speck, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe  
4 Tomaten  
1 Zweig Thymian  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung (ca. 15 Minuten):

1. Speck ohne zusätzliches Fett in einer Pfanne anbraten.
2. Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten in Würfel schneiden. Thymian hacken und dazugeben. Alle Zutaten miteinander vermengen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fische, wie Forelle oder Dorade, damit füllen und am besten in einer Fischzange garen, damit die Füllung nicht herausfällt.

*Tipp:* Die Füllung kann man wunderbar mit dem gegrillten Fisch genießen.

Quelle: Deutsche See Fischmanufaktur

Weitere Fischrezepte sowie viele Tipps & Tricks zum Grillen finden Sie im Internet unter [www.deutschese.de/grillen](http://www.deutschese.de/grillen).

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

**a+o**

Wolfgang Robben  
Telefon: 040 / 43 29 44 19  
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer  
Telefon: 0471 / 13 31 40  
Andreas.Kremer@deutschese.de