



Deutsche See Grillrezept Kapern-Tomaten-Oliven-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

1 rote Zwiebel
2 EL Kapern
3 EL Oliven, ohne Kern
200 g Kirschtomaten
1 Zweig Basilikum
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung (ca. 15 Minuten):

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, Kapern, Oliven und Basilikumblätter grob hacken.
2. Die Kirschtomaten halbieren und mit den Kapern und den Oliven vermengen. Olivenöl hinzufügen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ganze Fische, zum Beispiel Doraden oder Forellen, damit füllen und am besten in einer Fischzange garen, damit die Füllung nicht herausfällt.

Tip: 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.deutschesee.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@deutschesee.de