

*Dorsch mit einem Zitronen-Kräutersösschen
Das macht (wieder) fit und frisch!*

300 g Dorsch mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und auf ein mit **Maiskeimöl** bepinseltes Stück Alu setzen.

4 Zitronenscheiben auf den Fisch legen und das Alu schliessen.

Grillieren: bei 200° rund 20 Minuten.

Für die Sosse **1 Knoblauchzehe**, **1 Zweiglein Minze** und **½ Bund Petersilie** hacken und mit **2 EL Olivenöl** und **wenig Zitronensaft** verrühren.

Die Sosse mit **Sonnenblumenkernen** anreichern, auf den Fisch geben und geniessen!

Kross gebratene Kartoffelwürfel passen hervorragend!

