

Scholle mit Mozzarella- Scheiben



Bis 30 Min.



Normal



Zubereitung

1. Die Scholle auf der dunklen Hautseite der Länge nach mittig einschneiden und die Hälften nach außen klappen.
2. Die Scholle salzen, pfeffern und mit Zitronenabrieb würzen.
3. Die **GOLDSTEIG Mozzarella Scheiben** im Wechsel mit Bärlauch und Tomaten belegen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.
4. Die belegte Scholle auf Backpapier geben und im Backofen bei 140 °C ca. 30 Min. fertig garen.

Zutaten



Für 4 Personen:

- 4 Schollen ausgenommen ohne Kopf
- 2 Packungen **GOLDSTEIG Mozzarella in Scheiben**
- 20 Scheiben eingelegte Tomatenviertel
- 20 Blätter Bärlauch oder andere Kräuter
- Salz, Pfeffer
- Zitronenabrieb

