



# DORSCHRÜCKENFILETS MEDITERRAN MIT CRÈME FRAÎCHE

  
**Dyrberg**

Erste Lachsräucherei der Schweiz

## ZUTATEN

500 g Dorschrückenfilets in Würfeln  
100 g Cherrytomaten, halbiert  
3 Frühlingszwiebeln in Ringen  
Knoblauch gehackt  
Frischer Basilikum  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
250 g Crème fraîche

## ZUBEREITUNG

1. Öl in Grillpfännchen erhitzen
2. Dorschwüfel kurz anbraten
3. Mit Salz und Pfeffer würzen
4. Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Basilikum darauf verteilen und würzen
5. 5 Min. köcheln lassen
6. Mit Crème fraîche übergießen und nochmals kurz köcheln «E guete»