






## Speck-Tomaten-Füllung

 Leicht  15 min  4 Personen

### Zutaten

- 200 g gewürfelter Speck
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomaten
- 1 Zweig Thymian
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Speck ohne zusätzliches Fett in einer Pfanne anbraten. 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.

#### Tipps & Tricks

Die Füllung kann man wunderbar mit gegrilltem Fisch genießen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür