

## 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

