



## TOMATENSENF

Unseren **Tomatensenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Fondue und aller Art Grillgut genießen.

Hervorragend auch zum Veredeln von Marinaden, Salatdressings, feinen Soßen und Krusten.

Legen Sie eine Scheibe Mozzarella auf ein frisch geröstetes Baguette, verteilen darauf einen Teelöffel Tomatensenf und überbacken Sie es kurz im Ofen.

### **Seelachs auf Gemüsebett**

Seelachs säubern, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und großzügig mit Tomatensenf bestreichen.

Zwei Zwiebeln würfeln, 300g Champignons in Scheiben schneiden und zusammen andünsten.

400g geschälte Tomaten, frische gehackte Petersilie, 2 Esslöffel Tomatensenf, 2 Esslöffel Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazugeben und abschmecken. Geben Sie die Tomaten-Champignon-Masse in eine Auflaufform und legen das Fischfilet darauf. Einen Becher Crème fraîche darüber verteilen und mit Semmelbröseln und Butterflocken bestreuen. 25 Min. bei 180°C im Ofen überbacken.

### **Gegrillter Mozzarella oder Feta**

Mozzarella oder Feta etwas abtupfen und großzügig mit Tomatensenf bestreichen. Anschließend den Käse mit 2-3 Streifen Bacon fest umhüllen und auf dem Grill goldbraun grillen. Lecker !!!