

## **Sascha & Hadda: Gefüllte Sardinen**

### Zubereitung:

Ca. 24 Sardinen säubern (incl. Gräten), Kopf und Schwanz entfernen, abspülen und trocken tupfen.

Einen Bund Petersilie klein wiegen, ca. 2 Knoblauchzehen zerdrücken und beides mit 3 Eiern, reichlich geriebenem Bergkäse, 4 Esslöffeln Semmelbrösel und Salz vermengen.

Nun die Sardinen mit der Masse füllen. Den Rest kann man prima zum überbacken anderer Gerichte aufbewahren.

Hübsch ordentlich legt man dann die zusammengedrückten Sardinen in eine feuerfeste Form, die zuvor gebuttert wurde.

Jetzt noch Lorbeerblätter und Semmelbrösel darüber und dazwischen verteilen, Butterflöckchen darauf setzen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ungefähr 15-20 Minuten backen.

Kalt oder warm zu geröstetem Weißbrot essen.