Forelle im Backrohr

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

2 Personen



Zutaten

2	Forellen
60 G	Butter
2	Knoblauchzehen
1	Zitrone
	Salz und Pfeffer
	Dillspitzen und Petersilie
	Suppe zum Aufgießen
	Kartoffeln als Beilage

Zubereitung

1. Backrohr auf 200°C Ober und Unterhitze vorheizen.
2. Forelle waschen trocken tupfen.
3. In eine Auflaufform geben oder in ein tiefes Blech.
4. Butter schmelzen und die Forelle damit bestreichen.
5. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken.
6. Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Petersilie, Dillspitzen und Zitronen innen und außen würzen.
7. Ein wenig mit Suppe aufgießen.
8. Im vorgeheizten Backrohr je nach Größe 30 bis 40min knusprig braten.
9. Mit Kartoffeln servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN