.

Eingepackte Forelle

Mühlenbach-Hofladen aus Plaidt empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

(für 2 Personen) 2 küchenfertige Forellen 1 Zitrone unbehandelt 2 Zweige Rosmarin, frisch Salz, weißen Pfeffer aus der Mühle Alufolie

Küchenfertige Forellen innen und außen salzen und pfeffern. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Je eine Forelle in ein Stück Alufolie legen und einen Zweig Rosmarin hineinlegen. Die Zitronenscheiben auf die Forellen legen und schließlich mit einem weiteren Stück Alufolie als Päckchen verschließen. Im Backofen bei 140 Grad für 20 Minuten garen lassen. Bei schönem Wetter können die Forellen auch auf den Grill gelegt werden.