Kräuterforelle in Alufolie

Fisch-Gerichte » Forellen-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 4 Forelle(n)
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 1 Bd. Basilikum
» 1 Bd. Estragon
» 1 Bd. Dill
» 2 Knoblauchzehe(n)
» Salz & Pfeffer
» Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
16-30min

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung

- Fisch waschen, trockentupfen
- Fisch salzen und pfeffern
- Forelle mit Zitronensaft beträufeln
- Lauchzwiebeln waschen, putzen, in Ringe schneiden
- Kräuter waschen, hacken
- Knoblauch abziehen, hacken

Fertigstellung

- Kräuter, Lauchzwiebeln und Knoblauch vermengen
- Fisch damit füllen
- Forellen in Alufolie einwickeln
- im Ofen bei 180°C 20-25 min garen
- dazu passen Ofenkartoffeln

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke