

Gebackene Petersilienforelle



Zutaten/Einkaufliste

4 Forellen á 350g
100g Butter, Zimmerwarm
100g Semmelbrösel
2 Bund Petersilie
1 Zitrone
Salz

Zubereitung:

Die Petersilie zupfen und fein hacken, die Stängel aufbewahren. Die gehackte Petersilie mit den Semmelbröseln mischen und auf einen großen Teller geben.

Die Forellen salzen, mit der Butter einreiben und in den Semmelbröseln wälzen.

Die Forellen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Die Forellen mit den Petersilienstängeln und je 2 Scheiben Zitrone füllen.

Die Forellen auf der Einschubebene 2 im Programm „Heißluft mit Ringheizkörper“ bei 230°C für 15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit die Forellen wenden.

Dieselbe Zubereitungsart eignet sich für Lachsforelle und Bachsaibling.