

# Forelle vom Grill

Fisch-Gerichte » Forellen-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Forelle(n)
- » 1 Bd. Dill
- » 1 Bd. Estragon
- » 1 Bd. Thymian
- » etwas Öl
- » Salz & Pfeffer
- » Zitronensaft

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Forellen, putzen, waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Zitronensaft beträufeln. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Forellen damit füllen.

2. Alufolie mit etwas Öl einpinseln. Die Forellen auf der Alufolie auf dem heißen Grill garen. Dazu passen Folienkartoffeln.

angelegt am: 11.03.2005

Rezept-Nr: 1658

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