

# 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

## 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

## Rezept-Foto



angelegt am: 11.03.2005

Rezept-Nr: 1659

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke