

# Backofen-Forelle

**Für 4 Personen:**

**Schritt 1:**

2 Forellen

**Schritt 2:**

1 TL Meersalz      Pfeffer              2 Zweige  
Petersilie            2 Zweige Dill    1 Zitrone  
60 g Butter

**Schritt 1:**

Forellen gründlich waschen und trocken tupfen. Die Fischhaut mehrmals leicht einschneiden. Backofen auf 200 Grad Ober Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

**Schritt 2:**

Forellen innen und außen salzen und pfeffern.

Kräuter waschen, trocken schütteln und zupfen.

Zitrone in Scheiben schneiden. Den Bauchraum der Forellen mit Kräutern, Zitronenscheiben und zwei Dritteln der Butter füllen. Restliche Butter schmelzen.

**Schritt 3:**

Fische auf das Backblech legen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Forellen im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 25-30 Minuten garen.

NN am 13. April 2021