

Knusprige Forelle aus dem Backofen

1 ganze Forelle Butter Rosmarin und Thymian
Salz und Pfeffer

Ofen auf 220°C vorheizen. Butter mit Kräutern nach Wahl verrühren.

Forelle waschen, mit etwas Küchenrolle abtupfen, innen und außen salzen und pfeffern und aufgeklappt mit dem Rücken nach unten auf den mit Backpapier ausgelegten Backofenrost legen. Auf die Bauchseite der Forelle innen Kräuterbutterstückchen legen und im Backofen 30 Minuten backen.

Dazu passen Salzkartoffeln, grüner Salat.

NN am 29. September 2021