

# Forelle gegrillt

## Für 2 Portionen:

2 Forellen à 300 g	Olivenöl, Meersalz	Pfeffer
2 Zitronen	1 Bund Petersilie	Butter

Den Ofengrill auf maximaler Hitze vorheizen. Jede Forelle mit einem scharfen Messer etwa zehnmal auf jeder Seite 5 mm tief einschneiden. Die Fische mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Von 1 Zitrone die Schale fein abreiben und die Frucht in Scheiben schneiden. Die Bauchhöhlen der Fische mit reichlich gehackter Petersilie und Zitronenscheiben füllen.

Die Forellen nebeneinander auf ein Backblech oder in einen Bräter legen. Die abgeriebene Zitronenschale über die Fische streuen, die zweite Zitrone halbieren und die Hälften auf das Blech oder in den Bräter legen.

Butterflöckchen auf die Forellen setzen und die Fische mit einem Abstand von etwa 15 cm unter den Grill schieben. Jede Seite rund 6 Minuten grillen, bis die Forellen rundherum knusprig und goldbraun sind.

Die gerösteten Zitronenhälften über dem Fisch ausdrücken und die Forellen mit einem einfachen, knackigen Salat servieren.

NN am 04. Mai 2022