




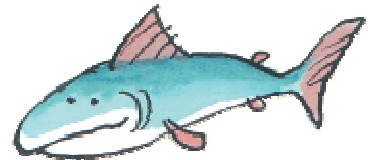


Gebackene Forelle - Für echte Angler

Zutaten für 4 Personen:

-  4 küchenfertige Forellen
-  1 Zitrone
-  2 Bund Dill
-  4 EL weiche Butter
-  Salz und Pfeffer



So geht's:

1. Fische unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln
2. Backofen vorheizen auf 200°C
3. Dill fein hacken, mit der weichen Butter vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen
4. Forellen einzeln auf ein Stück gebutterte Alufolie legen, innen und außen mit Dillbutter bestreichen
5. Folie gut verschließen, etwa 20-25 Minuten garen

Tipp von Pettersson: Die Forellen kann man auch in der Lagerfeuerglut garen!