

Gegrillte Forelle gefüllt mit frischen Kräutern

Zutaten für 2 Personen:

- » 2 Forellen (küchenfertig) à 350-400g
- » frische Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Rosmarin)
 - » Zordels Gewürzmischung, Salz o. Pfeffer
 - » 1 Zwiebel
 - » 1 große Zitrone
 - » Olivenöl

Zubereitung

- Forelle von außen und innen mit Gewürz bestreuen.
- Bauch der Forelle nach Belieben mit Kräutern, Zwiebeln und Zitronen füllen.
- Forelle in den Grillbräter legen, die Außenseiten mit Zitronen belegen. Bei Bedarf kann die Haut der Forelle auch mit etwas Olivenöl eingerieben werden.
- Ab auf den Grill! Auf jeder Seite jeweils etwa
 8-10 Minuten grillen. Alternativ kann im Winter der Backofen als Grillersatz dienen.



Guten Appetit!