

Forellen in Alufolie

Pro Person 1 Forelle
2 Scheiben Biozitrone mit Schale dünn schneiden
1 Stiel Petersilie
Salz, Pfeffer
Butter
Evtl. Weiswein
1 großes Stück Alufolie

Die Forelle gut waschen und trocken tupfen.

Innen und außen salzen und pfeffern.

Die Petersilie in die Forelle legen.

Die Alufolie dünn mit Butter bestreichen und Forelle auf die Folie legen.

Die Zitronenscheiben auf den Fisch legen und auf die Zitrone je eine Butterflocke geben.

Wer mag gibt noch einen Schuss Weiswein dazu.

Die Folie locker über der Forelle verschließen und die Enden gut zumachen, am besten gleich auf dem Backblech.

180° ca. 20 bis 25 Min je nach Größe der Forelle.

Diese sind fertig wenn sich die Rückenflosse leicht entfernen lässt.

Mit Salzkartoffeln servieren.

Extratipp:

Der Auflauf kann am nächsten Tag in Scheiben geschnitten in einer Pfanne in etwas Fett geröstet werden.

