

Forelle mit Ofengemüse



Zutaten

3 kleine Forellen
1 Zitrone
250g Champignons
1 Melanzani

1 Zucchini
Petersilie und Dill
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Forellen gut abspülen und mit Küchenrolle trockentupfen. Bauch der Forelle leicht salzen und mit den frischen Kräutern füllen. Auf ein Stück Backpapier legen, etwas Olivenöl darüber träufeln. Die Forelle einwickeln und an den Enden zusammendrehen. Auf ein Backblech legen. Im Backrohr etwa 20-30 Minuten braten.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen.

Champignons putzen und fein blättrig schneiden. Zucchini und Melanzani waschen und die Kappen wegschneiden. Das Gemüse in Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. Leicht würzen.

Forelle mit dem gebratenen Gemüse servieren. Zitronenscheiben oder Zitronenspalten dekorativ dazulegen.