

Backofenforelle

1 Forelle(n), küchenfertig

Kräuterbutter

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Forelle waschen, abtrocknen, innen und außen salzen und pfeffern und aufgeklappt mit dem Rücken nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backofenrost legen. Auf die Bauchseite der Forelle innen Kräuterbutterstückchen legen und bei 220°C im Backofen 30 Minuten backen.

Das Fleisch wird sehr saftig und die Flossen schön knusprig.