

## Forelle in Alufolie gedünstet

Zutaten für zwei Portionen:

- 2 Forellen (je ca 250 g)
- 2 Zitronen (unbehandelt)
- Petersilie (glatt)
- Salz
- Butter

Forellen gut säubern, innen salzen und mit Petersilie füllen. Fische ringsum mit Butterflöckchen und mit Zitronenscheiben bedecken und in Alufolie einwickeln. Die Folie sollte so verschlossen werden, so dass kein Saft austreten kann. Dann die Forellen im auf 175 Grad vorgewärmten Backrohr etwa 25 Minuten garen lassen.

Als Beilagen passen Salzkartoffeln und Salat.