

# Forellen in der Folie

4-Personen

---

## Zutaten:

4	-	Küchenfertige Forellen
etwas	-	Salz
etwas	-	weisser Pfeffer
100	-	gr Butter
4	-	grosse frische Dillzweige
1	-	Bund Petersilie
1	-	Limone oder Zitrone
1	-	dl Noilly Prat (trockener Wermut)

## Zubereitung:

Den Ofen auf 220-Grad vorheizen.

Die Forellen unter fliessendem Wasser gründlich spülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und aussen und innen mit Salz und Pfeffer würzen.

In jede Bauchhöhle etwa 25-gr. Butter und einen grossen Dillzweig geben.

4-grosse Blätter Alufolie auslegen und die Fische darauf legen. Die Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Die Limone oder Zitrone in acht möglichst dünne Scheiben schneiden und je zwei auf einen Fisch legen.

Zuletzt die Fische grosszügig mit Noilly Prat beträufeln.

Die Alufolien zu Paketen verschliessen. Diese auf ein Backblech legen. Die Forellen auf der zweituntersten Rille des auf 220-Grad vorheizten Ofens je nach Grösse der Fische während 20-Minuten garen.

Die Pakete auf vorgewärmte Teller legen und mit Fischmesser und Gabel öffnen.

## Empfohlene Beilage:

Salzkartoffeln

Tipp: Statt Forellen kann auch Felchen und Dorade verwendet werden.