

Ofenforelle



Zutaten

Zutaten	Menge
Kartoffeln	6 kleine
Forelle	2 St.
Knoblauchzehen	6 St.
Kräutermeersalz	
Öl	2 EL
Salz für Wasser	10 g
Butter	80 g

Zubereitung

- Forelle waschen + auftauen (ca. 1,5 h)
- Ofen vorheizen auf 200°C
- Kartoffeln schälen und in Salzwasser 25 min kochen
- Forelle trockentupfen mit Öl einreiben
- mit reichlich Kräutersalz innen und außen bestreuen
- Butter in Scheiben schneiden und in Bauch legen
- Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Knoblauchscheiben auf die Butter legen
- Auflaufform fetten und Forelle auf die Seite rein legen
- wenn Kartoffeln noch 20 min kochen müssen, Forelle in Ofen
- ca. 20 min backen und für die letzten 5 min Ofen voll aufdrehen