

TORRI DEL BENACO

In Folie gebackene Gardaseeforelle mit gedämpftem Gemüse

Zutaten

2 Gardaseeforellen zu 400-500 gr

1 Knoblauchzehe

Zitronenschale

Rosmarin

Salz und Pfeffer

Kartoffeln

Zucchini

Möhren

extra-natives Olivenöl



Zubereitung

Die gewaschenen und ausgenommenen Forellen entschuppen und innen wie außen mit Knoblauch, Rosmarin, etwas Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Auf die gefettete Alufolie oder Backpapier legen. Den Fisch damit einwickeln und dabei eine Tasche formen, aus der keine Feuchtigkeit entweichen kann. Im Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten garen. Fisch und gedämpftes Gemüse mit Olivenöl beträufeln und servieren.

