

Ofengemüse mit gegrillter Forelle



Zutaten für 4 Personen

- 1 kleine Zucchini
- 6 kleine lila Kartoffeln
- 6 kleine festkochende Kartoffeln
- 1 kleine Süßkartoffel
- 1 Fenchel
- 5 Karotten
- 5 EL Olivenöl
- Kräutersalz
- Rosmarin
- 4 Forellen
- 1 Zitrone/Limette

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen.
2. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini vierteln und in Würfel oder Halbmonde schneiden. Die kleinen Kartoffeln (können auch mit Schale gegessen werden) vierteln, die lila Kartoffeln schälen und vierteln. Den Fenchel in Würfel schneiden.
3. Das Gemüse in eine Schüssel geben, Öl und Gewürze dazugeben, den Deckel verschließen und einmal durchschütteln.
4. Das marinierte Gemüse auf zwei Bleche verteilen und bei 200° C braten.
5. Die Forellen mit Kräutern füllen, mit Salz würzen, mit Olivenöl innen und außen bepinseln und auf dem Grill ca. 10 Minuten braten (je nach Größe).
6. Forelle mit Ofengemüse und Limette oder Zitrone anrichten und genießen.

Viel Freude beim Nachkochen!

