



Gefüllte Forellen

Zutaten

- 1000 g Forellen, küchenfertig
- 4 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- 100 g Zwiebeln
- 120 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 1 Stängel Petersilie

Zubereitung

1. Forellen waschen, trocken tupfen und mit MAGGI Würzmischung 4 innen und außen würzen.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Hälfte des Specks in Würfel schneiden. Petersilie waschen, Blättchen vom Stiel zupfen, hacken und mit den Zwiebeln und Speckwürfeln mischen. Die Bauchhöhlen der Fische damit füllen.
3. Die Forellen mit dem restlichen Bacon umwickeln. Auf den heißen Grill legen und von jeder Seite ca. 10 Min. grillen. Dazu schmecken Folienkartoffeln und ein Salat.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 3 g |
| Energie | 370 kcal |
| Fett | 16 g |
| Protein | 54 g |

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen