

## Forelle in der Alufolie



## Zutaten

- 1 kg Forellenfilets
- etwas Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- 4 TL THOMY scharfer Meerrettich, Tube
- 4 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 4 Slightly heaped teaspoons Rosmarin
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl

## Zubereitung

1. Forellen waschen, trocken tupfen und von innen und außen mit MAGGI Würzmischung 4 innen und außen würzen. Die Forellen mit THOMY Meerrettich Tube bestreichen.
2. Rosmarin und Thymian waschen und in die Bauchhöhlen der Forellen verteilen. Aluminiumfolie in je ein Stück pro Forelle schneiden und mit THOMY Reines Sonnenblumenöl einfetten.
3. Je eine Forelle auf ein Stück Aluminiumfolie legen und zu einem Päckchen zusammenfalten. Auf dem Grill von beiden Seiten je 10 Min. grillen. Dazu Folienkartoffeln servieren.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	1 g
Energie	286 kcal
Fett	9 g
Protein	49 g

⌚ 30 Minuten

⊕ 4 Stück