



Bio-Lachsforelle Ruck-Zuck

Verfasser: Christian Werner

Lachsforelle auf Backpapier mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Knoblauch würzen, nach Belieben Ingwer oder frische Kräuter hinzufügen. Das Backpapier einschlagen und die Forelle möglichst gut damit verpacken, bei 200 Grad Umluft für ca. 15 Minuten im Backrohr garen.