GEGRILLTE FORELLE MIT PIKANTER FÜLLUNG

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

25

leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	
2	Ei(er), hartgekocht
50 g	Sardellenpaste
75 g	Essiggurke(n), fein gehackt
75 g	Zwiebel(n), fein gehackt
15 g	Senf
15 g	Peterli, fein gehackt
10 g	Paprikapulver, mild
90 g	Paniermehl

FÜR DIE FORELLE

8	Forelle(n), frisch, ausgenommen
320 g	Prosciutto Crudo, in Scheiben geschnitten
	Salz und Pfeffer
	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten vermischen.
2. Forellen damit füllen, mit Prosciuttoscheiben umwickeln und auf dem Grill bei leichter Hitze langsam grillen.