



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.