



# 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.