



GEGRILLTE FORELLE MIT PIKANTER FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

1 Ei(er), hartgekocht

1 EL Sardellenpaste

2 Essiggurke(n), fein gehackt

0.5 Zwiebel(n), fein gehackt

1 EL Senf

2 EL Petersilie, fein gehackt

1 TL Paprikapulver, mild

3 EL Semmelbrösel

FÜR DIE FORELLE

4 Forelle(n), frisch, ausgenommen

16 Scheiben Prosciutto Crudo

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und 1 Stunde kühlen.
3. Forellen damit füllen, mit jeweils 4 Scheiben Prosciutto umwickeln und auf dem Grill bei leichter Hitze langsam grillen.