

FISCH EN PAPILOTTE

Für 2 Personen:

- 2 Forellen oder Felchen, je ca. 250g, küchenfertig
- 2 Zucchini, in 1/ cm dicke Scheiben geschnitten
- Salz
- Dill oder Schnittlauch zum Garnieren
- 2 Bogen Backpapier

Füllung:

- 50g weiche Butter
- ½ EL Dill, fein gehackt
- ½ EL Kerbel, fein gehackt
- 1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Füllung alle Zutaten verrühren, würzen. Die Fische mit kaltem Wasser spülen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Die Füllung darin verteilen.

Die Zucchinischeiben auf den zwei Backpapierbögen auslegen, salzen.

Je einen der Fische darauf legen. Zum Verschließen die Längsseiten des Papiers nach oben klappen, 2 bis 3 Mal falten. Die Enden an den Schmalseiten verdrehen. Auf ein Backblech legen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten schmoren.

Die Fischpäckchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Backpapier öffnen, die Fische garnieren.

Guten Appetit!



*Zarter Fisch -
schonend zubereitet!*