

Trota al Forno con Patate

Leichter Genuss aus heimischen Gewässern

Nachdem ich gerne heimischen Fisch zubereite, eignet sich die Forelle dafür besonders gut. Sie ist eine der beliebtesten Süßwasserfische in Österreich. Am liebsten mach ich sie im Ofen.

Forelle im Ofen auf italienische Art

Die italienische Zubereitung für die Trota al Forno con Patate ist sehr einfach und schnell. Ob ihr die Kartoffeln in Scheiben schneidet, Kartoffelspalten aus ihnen macht oder sie würfelig schneidet bleibt euch überlassen ☐

Weitere Rezepte mit Forelle

Schmeckt euch die Forelle genauso gut wie mir, dann hab ich noch ein weiteres Rezept mit diesem Fisch für euch: **Forelle in der Salzkruste.**



Schwierigkeit: leicht – Kochzeit: 50 Minuten

Zutaten (für 2 Personen)

- 2 Stück ganze Forellen
- 300 g Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3-4 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- Rosmarin (frisch oder getrocknet)
- etwas Salz
- geriebener schwarzer Pfeffer
- Fischgewürz

1. Zuerst bereitet ihr die Kartoffeln vor. Habt ihr relativ frische Kartoffeln, könnt ihr die Schale ruhig dranlassen. Waschen, würfelig schneiden und in einer

Schüssel zusammen mit der klein gehackten Zwiebel, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin vermischen. Auf dem Blech oder in einer Auflaufform verteilen und für 30 Minuten bei 220 Grad backen.

2. Währenddessen Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden, Zitrone waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Fisch unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer, Fischgewürz, Knoblauch- und Zitronenscheiben füllen.
3. Nach 30 Minuten sollten die Kartoffeln weich sein. Sie können aber noch weiter im Ofen bleiben, dadurch werden sie noch dunkler. Dafür einfach die Kartoffeln zur Seite schieben und den Fisch in der Mitte platzieren. Für weitere 20 Minuten backen und die Trota al Forno con Patate servieren.