

Ofenforellen

[Hauptspeise](#)[Fischgerichte](#)[Österreichisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Forellen von innen und außen mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Fisch-haut mehrmals leicht einschneiden. Knoblauch und Zi-trone in dünne Scheiben schneiden. Erdäpfel waschen und abtrocknen.

Forellen von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 2 El Öl einreiben. Fische auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Bauchraum mit Thymian, Knoblauchscheiben und Zitronenscheiben füllen. Restlichen Thymian und übrige Zitronenscheiben auf dem Blech verteilen. Forellen mit 2 El Öl beträufeln. Erdäpfel halbieren.

Fische und Erdäpfel im heißen Ofen bei 220 °C auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten garen.

**ZUTATEN** 

2 Forellen

3 Knoblauchzehen

1 Bio-Zitrone

Salz

Pfeffer

6 El Olivenöl

8 Stiele Thymian

¼ kg festkochende kleine

Erdäpfel