



pampered | chef

Saibling mit Zwiebel- Lauch Füllung

Zutaten:

4 Saiblinge küchenfertig

1 Stange Lauch

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

evtl. Kräuter

Zubereitung:

Die Fische richtig gut salzen und pfeffern.

Lauch in Ringe schneiden, die Zwiebel mit dem kleinen Küchenhobel in dünne Ringe hobeln.

Lauch und Zwiebel in einer Schüssel vermengen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack kann man hier noch frische gehackte Petersilie untermischen.

Die Mischung nun in die Bäuche der Saiblinge füllen. Restliche Zwiebel- Lauch Mischung auf den Boden des emaillierten Gusstopfes geben und die Fische daraufsetzen. Gusstopf in den auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen stellen und 40 Minuten backen. Wir lieben dazu Kartoffeln oder auch Butterbrot.