

# Mediterrane Forellen mit Kartoffeln

Für 4 Personen

**Zeitangaben**

**Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.**

**Backen: ca. 35 Min.**

## Zutaten

Fisch

50 g Rohschinken, in Streifchen

1 /2 Bund glattblattrige Petersilie, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, in Scheibchen

80 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, fein gehackt,

4 EL Öl, beiseitegestellt

wenig Pfeffer aus der Mühle

4 Forellen ( je ca. 250 g)

1 /2 TL Salz

Kartoffeln

800 g festkochende Kartoffeln, in

ca. 2 cm breiten Schnitzen

1 Knoblauchzehe, in Scheibchen

3 /4 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

**Fisch:** Für die Füllung Schinken und alle Zutaten bis und mit Tomaten mischen. 1 EL des beiseitegestellten Öls begeben, würzen. Forellen innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen, aussen salzen. Fische mit der Masse füllen, zugedeckt kühl stellen. **Kartoffeln:** Kartoffeln mit restlichem Öl und den Knoblauchscheibchen mischen, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

**Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, Kartoffeln auf eine Blechseite schieben. Forellen auf die freie Blechseite legen.

**Fertig backen:** ca. 20 Min.

## Energiewert/Person

ca. 1955 kJ/468 kcal