



Mediterrane Lachsforelle vom Grill mit Serranoschinken und Grillpaprika



Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Lachsforelle, ganz	4 St.
Meersalz	
Pfeffer, bunt	
Zitronen	2 St.
Rosmarin, frisch	20 g
Knoblauchzehen	4 St.
Serranoschinken	200 g
Olivenöl	2 EL
Zucchini	2 St.
Paprika, rot	1 St.
Bratpaprika, grün, Grill und Back	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Grill

1. Forellen waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen. Zitronen heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Knoblauch mit dem Messerrücken andrücken und schälen. Zitronenscheiben, die Hälfte des Rosmarins und Knoblauch in den Bauch der Forelle geben. Serranoschinken darumwickeln und mit 1 EL Olivenöl beträufeln.
2. Zucchini waschen, Enden entfernen und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika vierteln, entkernen, innen und außen waschen und ohne Stielansatz in 2 cm breite Streifen schneiden. Paprika, Zucchini und Bratpaprika mit 1 EL Olivenöl vermischen und in eine Gemüsepfanne für den Grill geben.
3. Gemüse und Forelle auf dem Grill knusprig grillen. Die Forelle sollte nach ca. 15–20 Min. innen saftig und außen kross sein.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	651 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	72 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	33 g