**Forelle gefüllt mit Kräutern**

**Forelle gefüllt mit Kräutern**Zarte Regenbogenforellen gefüllt mit erlesenen Kräutern. Besorgt euch gute Forellen vom Fischmarkt oder Fischhändler, damit ihr den vollen Geschmack bekommt. Sehr lecker!  
  
**Zutaten**2 Regenbogenforellen  
80 g weiche Butter  
1 El gehackter Schnittlauch  
3 El gehackte Petersilie  
2 El Fischfond  
Salz  
  
**Zubereitung**1. Zunächst vermischt ihr die Kräuter mit der Butter und verteilt dies in den Fischbäuchen.  
2. Der Fisch wird gesalzen.  
3. Ihr legt die Forellen in eine Form und gebt den Fischfond darüber.  
4. Jetzt lasst ihr den Fisch vorsichtig im Ofen bei höchsten 180°C 15 - 20 min garen. Ein weig frisches Weißbrot reicht dazu vollkommen!