

# Forelle auf Lauch

Zutaten: für 4 Personen

4 küchenfertige Forellen

Zitronensaft zum Beträufeln

Salz

weißer Pfeffer

2 Bund Petersilie

800 g Lauch

300 ml [trockener Weißwein](#)

125 g Sahne

1 EL Öl

[Fett](#) für die Form



Zubereitung:

Bei diesem Rezept Forelle auf Lauch zuerst die Forellen waschen und trocken tupfen.

Mit **Zitronensaft** beträufeln, innen und außen salzen und pfeffern.

Die **Petersilie** waschen und in die Forellen füllen.

Den **Lauch** putzen, längs einschneiden, gründlich waschen und in ½ cm dicke Streifen schneiden.

In kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren, kalt abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen

lassen. Den Backofen auf 220 ° vorheizen.

**Eine Auflaufform einfetten**, den Lauch hineingeben, salzen und pfeffern.

Weißwein und Sahne darüber gießen.

**Die Forellen** nebeneinander auf das Gemüse legen und die Form mit Alufolie abdecken.

Das Ganze **im Backofen, mittlere Schiene, bei 220 ° C, 25 – 30 Min.** garen.

Dazu passt Kartoffelpüree.