



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Forellen aus dem Römertopf

4 Forellen
30 g Butter
1/4 l Weißwein
250 g Champignons
4 EL fein gehackte Petersilie
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
4 EL Semmelbrösel
2 EL geriebener Käse



Forellen aus dem Römertopf
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Die Forellen unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Dann die Forellen rundherum mit Butter bestreichen, und in den **gewässerten** Römertopf legen und den Weißwein dazu geben.

Die Champignons in Scheiben schneiden und mit der fein gehackte Petersilie gut vermischen, alles großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und über den Forellen verteile.

Die Semmelbrösel mit dem geriebenen Käse vermischen und ebenfalls auf den Forellen verteilen. Der Römertopf kommt jetzt für 50 min. in den **kalten** Backofen, den man auf 180 Grad einstellt. Die letzten 10 min. nimmt man den Deckel ab und stellt die Temperatur auf 200 Grad, evtl. gibt man noch ein paar Butterflocken auf die Forellen.

Zu den Forellen gibt man bei Tisch etwas Zitrone wenn man mag. Dazu passt Krautsalat, Brot, Kartoffeln.....