

# Aromatische Speck-Forelle vom Grill

---



## **Zutaten (2 Personen):**

- 2 Forellen (natur am Stück)
- 200 g Bacon
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Rosmarinzweige
- 1 TL Honig

## **Zubereitung:**

Rosmarinzweige waschen, trocken schütteln, grob zerteilen. Von der Zitrone die Schale abraspeln und beides zur Seite legen.

Die Forellen ebenfalls waschen, trocknen und den Bauchraum mit der Zitronenschale sowie den Rosmarinstücken füllen.

Dann je 100 g Bacon leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen und mit dem Honig beträufeln. Den gefüllten Fisch mittig auf den Bacon platziert und mit diesem einschlagen.

Die eingewickelten Forellen in je einen Grill-Fischbräter legen und auf den Grill geben. Den Fisch bei starker Hitze und unter gelegentlichem Wenden von jeder Seite 6-8 Minuten grillen.

***Nährwertangaben: 493 kcal p.P., 5 g KH p.P.***