

# FORELLE MIT MANDELN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 4 Forellen
- 100 g gehobelte Mandeln
- 1 EL Butter
- etwas Mehl
- Saft v. 1 Zitrone
- Salz
- 1 Bund Petersilie
- etwas Öl zum Braten

### Petersilkartoffeln:

- 600 g Kartoffeln
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz

### Dekoration:

- Zitronenspalten
- Petersilie

## Zubereitung:

Ofen auf 160° vorheizen.

Kartoffeln in kochendem Wasser garen, schälen und in etwas zerlassener Butter schwenken. Petersilie darüberstreuen, salzen und gut durchmischen. Kartoffeln warm stellen.

Petersilie waschen und fein hacken. Die ausgenommenen Forellen gut säubern, mit gehackter Petersilie füllen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und in Mehl wenden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Forellen darin goldbraun braten bis sie gar sind. Währenddessen Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Mandelblättchen zufügen und goldgelb rösten.

Forellen mit Mandelblättchen bestreuen, mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren und mit Petersilkartoffeln anrichten.