

# Lachsforellen

Einfache und schnelle Zubereitung (7 Min).



## Zutaten für 2 Personen

350g	Lachsforellen ohne Gräten (Fischzucht Bremgarten)
1	Cipolotti rot / Frühlingszwiebeln
1	Zitrone
wenig	Fischgewürz (Restaurant Fahr) Petersilie Salz

Beilage nach Gusto:  
Spargeln  
Reis  
Gemüse  
usw.

1. Fisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. In den 200° vorgeheizten Ofen schieben.
3. Backzeit: 7 Minuten.
4. Mit Zitrone, Petersilie, Zwiebeln, Salz und Fischgewürz abschmecken.
5. Fisch schön herrichten und noch heiss servieren.

**Buon appetito!**

[guggismaert.ch/rezepte](http://guggismaert.ch/rezepte)

**Guggi's  
Märt** lokal &  
frisch