

Fisch gegrillt mit Kräutern

Zutaten für 4 Personen:	Zutaten 4 Doraden oder Forellen 1 Zitronen 2 Knoblauchzehen Thymian, Oregano, Rosmarin 4 Scheiben Frühstückspeck Olivenöl Meersalz Pfeffer	Vorbereitung Fische abspülen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und pressen. Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
<p>Knoblauch, Zitronenscheiben und die Kräuter in die Bauchhöhle füllen.</p> <p>Die Fische innen und aussen salzen, pfeffern und mit einer Scheibe Speck umwickeln, evt. mit Küchengarn festbinden und mit Öl bepinseln.</p> <p>Fischgrillgitter innen ebenfalls mit Öl bepinseln.</p> <p>Fischgrillgitter auf den Grill legen und unter gelegentlichem wenden, ca. 15 min. goldbraun grillieren.</p>		

