

FORELLEN MIT MANDELN

Zutaten (4 Portionen)

- 4 kleine, frische Küchenerferte Forellen.
- Salz
- Zitronenpfeffer aus der Mühle
- 3 EL Mehl
- 60g Mandelblättchen
- 3 EL Rapsöl (oder Sonnenblumenöl)
- 60g Butter
- 1 Zitrone

Die Forellen mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Innen und aussen mit Salz und Zitronenpfeffer würzen, in Mehl und dann in Mandelblättchen wenden. Öl in der Bratpfanne erhitzen. Die Forellen rasch beidseitig anbraten. Die in Stücke geschnittene Butter dazugeben und Weiterbraten bis die Forellen gar sind. Zitrone in Scheiben schneiden und die Forellen damit garnieren.

Dazu passen Salzkartoffeln.

