

Forelle Müllerin mit Kartoffeln und Zucchinispaghetti

Zutaten:

- Forelle
- Verschiedene Gartenkräuter (bspw. Schnittlauch, Jungzwiebel, Petersilie, Rosmarin, Thymian)
- Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Butter
- Festkochende vorgekochte Kartoffeln
- Zucchini

Zubereitung:

Zuerst die Bauchlappen der Forelle mit Kräutern und Gewürzen füllen, Zitrone darüber und in Fisch in Mehl wenden, bevor er in die Pfanne mit Pflanzenfett kommt. Fünf Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten. Kartoffeln vierteln und mit Butter und Kräutern anbraten, zum Schluss einen Schuss Olivenöl hineingeben.

Die Zucchini mit dem Spiralschneider zu „Spaghetti“ schneiden, dann kurz in die Pfanne mit Öl. Nur ganz kurz in die Pfanne geben, weil die Zucchini sonst wässrig werden (max. 30 Sekunden in die heiße Pfanne).

Angerichtet wird die Forelle mit den Kartoffeln, einer Zitrone und den Zucchini Spaghetti obendrauf. Natürlich darf eine Zitrone nicht fehlen.