

Ganze Lachsforelle im Ofen **(für 4 Personen)**

Zutaten: 2 grosse Lachsforellen, ganz
 8 Kartoffeln
 2 Peperoni
 2 kleine Zwiebeln
 2 Zitronen
 Salz und Pfeffer
 1 Bund Zitronenthymian
 200 g Kirschtomaten
 Olivenöl

Zubereitung:

Den Fisch innen und aussen gut mit kaltem Wasser ausspülen, den Kopf und die Schwanzflosse abtrennen.

Die Kartoffeln längs achteln, Peperoni in Streifen schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden und die Zitrone in Scheiben schneiden (ca. 8 Scheiben pro Zitrone).

Die Forelle innen und aussen gut mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebelringen, 3 Zitronenscheiben und dem Zitronenthymian füllen.

Danach den Fisch in eine geölte, ofenfeste Form geben, mit den restlichen Zitronenscheiben abdecken und alle anderen Zutaten (ausser Zitronenthymian) rundum verteilen. Etwas Salz begeben, Olivenöl darüber träufeln und vorsichtig mischen.

35 Minuten im nicht vorgeheizten Ofen mit 180 Grad backen.

Den Fisch auf eine vorgeheizte Platte legen, mit den Zitronenscheiben dekorieren und servieren.

Dazu passen: Lauch, Salate, Reis etc.