



# Wine & Dine

## Forelle an Dillpesto

- **Backen/ Grillieren:**

*ca. 15 min. 200°C*

- **Zutaten:**

-4 Forellen

-1TL Salz

Pfeffer

Alufolie

Backpapier

Olivenöl

-2 -3 EL Dill

-4EL Pinienkernen ,grob gehackt

- 2EL Limettensaft

Chilli, entkernt gehackt (nach Schärfewunsch mehr oder weniger)

- **So geht's:**

*-Den Wein kühl stellen!*

*-Fische beidseitig mehrmals ca. 5mm tief einschneiden, würzen und auf Alufolie betten. Folie und Backpapier (etwas kleiner) der Fischgrösse angepasst zuschneiden. Am Ende muss der Fisch komplett eingepackt sein.*

*Dillpesto:*

*-Dill, Pinienkerne Chilli und Limetten verrühren und würzen*

*-Fische mit der Pesto innen und aussen einreiben.*

*-Folie über dem Backpapier und dem Fisch verschliessen, im Ofen oder auf dem Grill grillieren.*

- **Kombinieren mit:**

- Reis

- Kartoffelsalat

-Feuerkartoffeln

-restliche Dillpesto dazu servieren.

- dem Fisch Zwiebeln , Lauch mit in die Folie packen



## Buon appetit!