






## Zitronen-Kräuter-Füllung

 Leicht  15 min  4 Personen

### Zutaten

- 3 Zitronen
- 1 Bund Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Die Zitronen heiß waschen und mit Schale würfeln. Thymian und Rosmarinnadeln grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

#### Schritt 02

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fische damit füllen und am besten in einer Fischzange garen, damit die Füllung nicht herausfällt.

#### Tipps & Tricks

Die Füllung nach dem Grillen entfernen, in ein Sieb geben und über dem Fisch auspressen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür