

Rezepte rund um gute Zutaten:  
Hervorragende Produkte  
herzustellen macht ebensoviel  
Freude, wie hervorragende  
Produkte zu verwenden.  
Lassen Sie sich schmecken, was  
viele kleine Ideen ohne großen  
Kostenaufwand bereithalten!  
[www.alisseos-olivenoel.de](http://www.alisseos-olivenoel.de)

# Alisseos

Extra Natives Olivenöl - und mehr



## Forelle mit Salbei in Olivenöl

μ μ

- 1 fangfrische Forelle pro Person
- 1/2 Knoblauchzehe je Forelle
- 2 Scheiben einer biologischen Zitrone je Forelle
- 2-3 frische Salbeiblätter je Forelle
- Fleur de Sel Alisseos gerieben
- mindestens 100 ml frisches Olivenöl je Forelle



**Eine Forelle pro Person säubern und in gemörsertem Fleur de Sel wälzen.**

Zitronenscheiben in eine abdeckbare Auflaufform legen, oder aber in eine - für jede Forelle einzeln - Alufolie legen.

Die Forelle(n) auf die Zitronenscheiben legen und 100 ml bis 200 ml Alisseos-Olivenöl, die Knoblauchzehen und den Salbei dazugeben.

Deckel der Auflaufform schließen, oder die Alufolien über den Forellen fest verschließen. Bei **150°C im Backofen ca. 30 Min. erhitzen** - fertig! **Das Olivenöl unbedingt auffangen und als Sauce nutzen!**

Beilage nach Wunsch - würden wir sagen: Leckeren Backreis oder aber kleine Kartoffeln. Lecker dazu finden wir auch einen ausschließlich gesalzenen, nur 15 Minuten lang gekochten Brokkoli, den wir mit Zitronensaft beträufeln!