

Mediterranes Fischbonbon (4 P.)

Zutaten:

- 4 Bögen Pergamentpapier
- 4 Forellen- oder Lachsfilets
- 8 kleine bis mittlere Pellkartoffeln
- 8 Kirschtomaten
- 4 Zehen Knoblauch
- 4 Röschen Broccoli
- 100g Karottenstifte
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zucchini
- 80g Butter oder Knoblauchbutter



Vorbereitung:

- | | |
|--------------------------|---|
| Trichter: | [\ /] Vulkanstellung |
| Deckel: | geschlossen |
| Benötigtes Grillzubehör: | Grillrost |
| Vorheizen: | 10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel |

Zubereitung:

Die Pergamentbögen mit Butter gut einreiben.

Darauf ein mit Salz und Pfeffer gewürztes Forellenfilet legen. Den Broccoli, Karottenstifte, die Kartoffeln, die in Scheiben geschnittene Zucchini, Tomaten, Thymian Zweige und die Knoblauchzehe auf das Fischfilet legen. Den Pergamentbogen nun zusammenrollen und an den beiden Enden mit einem Wurstbendel zubinden, so dass es wie



ein Bonbon aussieht.

Den Grill auf Stufe 2 herunter stellen und die Päckchen bei 200 °C ca. 10 -15 Minuten im eigenen Saft garen.

Die fertigen Päckchen auf einer Platte anrichten und am Tisch aufschneiden, so dass sich der ganze Duft erst dann entfalten kann.



www.barbecuegrills.de

Guten Appetit!

