

# Forelle auf Kohlrabi



## Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg Kohlrabi
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl (1)
- 0.5 TL Salz
- 4 Forellen (Bio)
- 1 EL Olivenöl (2)
- 0.5 TL Salz
- 3 Bundzwiebeln mit dem Grün
- 100 g schwarze Oliven
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl (3)
- 0.5 TL Salz
- 50 g Rucola

Kohlrabi, Knoblauch, Öl (1) und Salz in einer Schüssel mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Hitze auf 200 Grad reduzieren.

Forellen innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen. Fische mit Öl (2) beträufeln, salzen. Gemüse wenden, Bundzwiebeln darauf verteilen, Fische darauf legen.

Backen: ca. 20 Min.

Oliven, Zitronenschale und -saft, Öl (3) und Salz verrühren, Rucola daruntermischen. Auf dem Fisch verteilen.