

## *Felche mit Dill, Schnittlauch und Zitrone*

**2 Knoblauchzehen** fein schneiden und mit den Röllchen von **1 Bund Schnittlauch**, **2 EL Zitronensaft** und **4 EL Olivenöl** verrühren. **2 Zitronen** in schmale Scheiben schneiden. **½ Bund Dill** grob hacken.

**4 Felchen / 2 Forellen** innen und aussen mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und mit Zitronenscheiben und Dill füllen.

Den Fisch mit der Schnittlauchmarinade bepinseln und auf den heißen Grill setzen. Auf jeder Seite schön grillieren.

