

## Schleie nach "Parma-Art"

### Zutaten:

**2 Schleien**  
**Saft einer Zitrone**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**100 g Parma-Schinken**  
**1 Bund Petersilie**  
**etwas Mehl**  
**etwas geriebener Parmesan-Käse**  
**5 EL Öl**

### Zubereitung:

1) Die Schleien unter fließendem, kaltem Wasser innen und außen abspülen und trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

2) Den Parmaschinken in feine Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, abschütteln und fein hacken.

3) Die Bauchhöhle der Schleien mit den Schinkenstreifen und der Petersilie füllen. Das Mehl und den Parmesankäse vermischen und die Fische darin wenden.

4) Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fische darin auf beiden Seiten braten.

Mit Reis servieren

