



Lachs-Spieße mit Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

- » 250 g Lachsfilet
- » 100 g Kirschtomaten
- » 1 gelbe Paprikaschote
- » 1 Stange Staudensellerie
- » 2 Knoblauchzehen
- » 10 g Basilikum *1 Handvoll*
- » ¼ Bio-Zitrone *Abrieb und Saft*
- » 1 ½ EL Olivenöl
- » Meersalz
- » Pfeffer

Zubereitung

Vorbereitung

1. Spüle den Lachs unter kaltem Wasser ab und tupfe ihn trocken.

2. Schneide den Lachs in mundgerechte Würfel.

3. Wasche und putze die Tomaten.

4. Wasche und putze die Paprikaschote und schneide sie in Stücke.

5. Wasche und putze den Staudensellerie und schneide ihn ebenfalls in Stücke.

6. Stecke das Gemüse abwechselnd mit dem Lachs auf 8 Holzspieße.

7. Schäle den Knoblauch und hacke ihn fein.

8. Wasche das Basilikum, schüttele es trocken, zupfe die Blätter ab und hacke sie.

Zubereitung

1. Verrühre den gehackten Knoblauch, das Basilikum, den Zitronenabrieb, den -saft und das Öl und würze es mit Salz und Pfeffer.

2. Pinsle die Spieße rundherum mit der Öl-Mischung ein.

3. Grille die Spieße auf dem heißen Grill und wende sie regelmäßig, bis sie in etwa 8 Minuten gar sind.

4. Pinsle die Spieße zwischendurch erneut mit der Öl-Mischung ein.