



Seeteufel-Chorizo-Spieß

Zutaten für 4 Personen

- » ½ Salatgurke
- » 2-3 EL Zitronensaft
- » 3 EL Olivenöl
- » 150 g griechischer Joghurt
- » Salz
- » Pfeffer
- » Edelsüßpaprika
- » 3 kleine rote Spitzpaprika
- » 2 rote Zwiebeln
- » 4 kleine Chorizo à ca. 50 g
- » 600 g festes Fischfilet *ohne Haut*; z. B. Seeteufel

Zubereitung

Vorbereitung

1. Schäle die Gurke, halbiere sie längs, entkerne sie und schneide sie klein.

2. Gib 2 EL Zitronensaft und 1 EL Olivenöl in einen hohen Rührbecher.

3. Püriere die Mischung mit einem Stabmixer fein.

4. Rühre den griechischen Joghurt unter und schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab.

5. Stelle den Dip kalt.

6. Putze die Paprika, wasche sie und schneide sie in ca. 4 cm breite Ringe.

7. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in breite Spalten.

8. Halbiere die Chorizo.

9. Spüle den Fisch kalt, tupfe ihn trocken und schneide ihn in 12 gleich große Stücke.

10. Stecke die Zwiebeln, Paprika, Chorizo und Fisch auf Spieße.

Zubereitung

1. Verrühre 2 EL Öl, 1/2 TL Paprikapulver, einen Spritzer Zitronensaft und etwas Salz.

2. Bestreiche die Fischspieße rundherum mit der Mischung.

3. Grille die Spieße auf dem heißen Grill bei direkter Hitze (ca. 180 °C) und wende sie dabei ca. 6 Minuten.

4. Serviere die Spieße mit dem Dip.