



Feine Lachsspieße

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 600g Lachsfilet
- 1 EL Zitronensaft
- 6 Schalotten
- 1 rote Paprika
- ½ Zucchini
- 200g geschälte frische Riesengarnelen
 - Salz
 - Pfeffer
- Kardamom- und Ingwerpulver
 - 5-6 EL Sesamöl

Zubereitung:

- 1) Das Fischfilet waschen, trocknen und in mittelgroße Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.
- 2) Die Schalotten schälen und halbieren. Die Paprika putzen, waschen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
- 3) Die Fischwürfel abwechselnd mit Schalotten, Paprika, Zucchini und Riesengarnelen auf Spieße stecken. Die Spieße mit Salz, Pfeffer, Kardamom- und Ingwerpulver würzen.
- 4) Das Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Lachsspieße darin von allen Seiten ca. 6-8 Minuten braten. Herausnehmen, anrichten und servieren. Dazu passen Bandnudeln in Dillsauce.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten, Pro Portion ca. 642 kcal/2698 kJ, 39 g E, 26 g F, 4 g KH

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team