



Lachs-Zitronen-Spieße

🕒 60–70 Min   

Zubereitung

- 1 Die Haut vom Lachs entfernen und ihn in Würfel schneiden. Die Holzspieße mindestens 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
- 2 In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, den geriebenen Knoblauch, die Kräuter sowie die Schale und den Saft einer Zitrone vermengen. Zum Lachs geben und gut vermengen.
- 3 Die Zwiebeln in Stücke schneiden und die restlichen Zitronen in Scheiben schneiden.
- 4 Lachs-, Zwiebel- und Zitronenscheiben abwechselnd auf die Spieße stecken.
- 5 Den Grill oder die Grillpfanne vorheizen und leicht einölen.
- 6 Die Spieße 5 Minuten auf einer Seite grillen, dann wenden und weitere 5 Minuten garen.
- 7 Mit frisch gehackter Petersilie und zusätzlichen Zitronenschnitzen garniert servieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|-------|---------------------------------|
| 400 g | Lachsfilet |
| 50 ml | Olivenöl |
| 3 | Zitronen |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2 | Zwiebel, rot |
| 1 TL | ♦ Thymian gerebelt |
| 1 TL | ♦ Petersilie geschnitten |
| | Salz und Pfeffer nach Geschmack |

