

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 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