



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

