Lachs-Zucchini-Spieß

Mit dem Rezept für einen Lachs-Zucchini-Spieß lässt sich ein leichtes sommerliches Gericht zubereiten, das gerade an heißen Tagen ein Genuss ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 27 min

Zutaten

250 g	Lachsfilet
1 Stk.	Zucchini
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
	Schaschlikspieße (oder Holzspieße)

Zubereitung

1. Für den Lachs-Zucchini-Spieß zunächst den Lachs auftauen lassen. Währenddessen den Grill anheizen.

2. Danach den Lachs gründlich waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Den Fisch in Stücke schneiden. Nun die Zucchini waschen und in etwa zwei zentimeterdicke Scheiben schneiden. Diese dann halbieren.

3. Dann die Zucchini und den Fisch abwechselnd auf die Spieße stecken. Anschließend Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich verrühren und die Spieße rundherum damit bestreichen.

4. Die Spieße auf den Grill legen und für etwa zwölf Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden und mit dem Öl bepinseln. Gleich servieren.

Tipp

Der Lachs-Zucchini-Spieß schmeckt noch etwas frischer, wenn einige Zitronenscheiben zwischen die Zucchini gesteckt werden. Zu den Spießen passt ein frischer Salat und etwas geröstetes Weißbrot. Wenn Holzspieße verwendet werden, dann diese vorab für etwa zwanzig Minuten in kaltes Wasser einlegen.