Lachs-Zucchini-Spieße zum Grillen

Ein Rezept zum "Gemüse unterjubeln": Die lecker-leichten Lachs-Zucchini-Spieße zum Grillen schmecken auch den Kleinen. Dann aber nicht ganz so scharf würzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: Gerwin Sturm

Zutaten

2 EL	Zucker (braunen)
1.5 TL	Paprikapulver
1 TL	Chilipulver
0.5 TL	Cayennepfeffer
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
2 kg	Lachsfilet
2 Stk.	Zucchini

Zubereitung

1. Für die Lachs-Zucchini-Spieße zum Grillen zu Beginn die Holzspieße für eine halbe Stunde in heißem Wasser einweichen. Alternativ Metallspieße verwenden. In eine große Schüssel 0,5 Teelöffel schwarzen Pfeffer aus der Mühle und 0,5 Teelöffel Salz geben. Paprikapulver, geräucherte Paprika, Chilipulver und braunen Zucker zufügen und gut durchmischen.

2. Die Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Das Lachsfilet in Stücke schneiden. Zucchini- und Lachsstücke in die Schüssel zu den Gewürzen geben und alles gut durchmischen, sodass die Stücke rundum mit den Gewürzen bedeckt sind.

3. Lachs- und Zucchinistücke abwechselnd auf die eingeweichten Holzspieße (oder Metallspieße) stecken. Etwa 10 bis 12 Minuten grillen, ab und zu wenden.

Tipp

Die Lachs-Zucchini-Spieße zum Grillen schmecken mit Reis oder Kartoffeln und Gemüse.