



Meer am Spieß mit Salsa Verde

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

10 Portionen

| | | | |
|--------|------------------|--------|---------------------------|
| 20 | Riesengarnelen | 20 | Jakobsmuscheln |
| 500 g | Lachs | 500 g | Kabeljau |
| 2 | Zucchini | 2 | Paprikas |
| 1 Bund | Zitronenthymian | 2 Bund | Schnittlauch |
| 12 | grüne Chilis | 8-10 | Knoblauchzehen |
| 15 EL | Olivenöl | | Abrieb/Saft einer Zitrone |
| | Salz und Pfeffer | | |

Zubereitung

Zucchini, Zwiebeln und Paprika putzen und in ca. 6x6 cm große Würfel schneiden.

Thymian und Knoblauch fein hacken (eine gehackte Zehe aufheben für die Salsa) und mit Olivenöl, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer mischen.

Fisch und Meeresfrüchte waschen und trocken tupfen. Fisch in ca. 6x6 cm große Würfel schneiden.

Nun Spieße zubereiten und danach mit der Öl-Kräutermischung bestreichen.

Spieße mit Öl in der Pfanne von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

Für die Salsa den Schnittlauch und die Chili in feine Ringe schneiden und mit Öl und etwas gehacktem Knoblauch sowie Salz und Pfeffer vermengen.

Die fertigen Spieße mit Zitronensaft beträufeln und die Salsa dazu reichen.