

Bunter Lachs-Garnelen Spieß auf Tomaten-Paprika Relish

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für den gestressten Feinschmecker oder Single, schnell gemacht, trotzdem so lecker

Zutaten

- 8 Stück Riesengarnelen, ohne Schale und Darm, küchenfertig
- 12 Lachswürfel à 40 g - ca. 3 cm groß
- 1 kleine Zucchini in 3 cm großen Stücken
- 1 Schälchen Kirschtomaten
- 1 gelbe Paprikaschote, gewaschen, entkernt, in 3 cm großen Stücken
- 2 Thymian Zweige, Rosmarin Zweige, 1 Knoblauch Zehen in dünnen Scheiben
- Etwas Oliven - oder Knoblauchöl
- Gekonntgekocht Tomaten - Paprika Relish
- Gekonntgekocht Bärlauch Pesto
- Meersalz, etwas gemahlener Chili oder Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Back Rohr auf 200 ° C vorheizen.

Schritt2

Die Lachswürfel und Garnelen mit den Zucchini Stücken und den Kirschtomaten in bunter Reihenfolge locker auf einen Spieß stecken, vorn und hinten mit Paprika abschließen.

Schritt3

Auf ein geöltes Backblech legen; Thymian, Rosmarin und die Knoblauchscheiben darüber verteilen, einige Tropfen Öl darüber träufeln.

Schritt4

Für ca. 8 min. in die Oberste Schiene schieben, Obacht geben, dass der Lachs und die Garnelen nicht übergaren, saftig, etwas glasig halten. Die Spieße erst jetzt mit Meersalz, gemahlenem Chili oder Pfeffer würzen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Auf / an dem Tomaten - Paprika Relish anrichten, Spieße mit etwas Bärlauch Pesto überziehen.

Schritt7

Dazu passen frische Salate genau so gut wie Blattspinat, Ratatouille und Basmati - Duftreis.

Rezeptart: Relish, Schnelle Rezepte **Tags:** bärlauch pesto, garnelen, lachs, paprika, spieß

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-lachs-garnelen-spiess-auf-tomaten-paprika-relish/>