



# 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/>