



Lachs-Garnelenspieße zum Grillen

- **Portionen:** 6-7
- **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' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Die werden ihre Gäste begeistern

Zutaten

- 8 Garnelen/Prawns à 20-25 g; küchenfertig, ohne Kopf und Darm
- 800 g Lachsfilet- Mittelstück, ohne Haut in 30-35 g schwere Würfeln
- 2 EL Zitronensaft
- Etwas Öl für die Grillschalen
- Alugrillschalen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Lachs und die Garnelen zunächst unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen.

Schritt2

Auf jeden Spieß 1 Garnele und 3 Lachswürfel stecken, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln, marinieren.

Schritt3

In, mit Öl gefettete Grillschalen geben und 6-8 min. auf den heißen Grill stellen, das Wenden nicht vergessen.

Schritt4

Dazu die Gekonntgekocht Dips reichen, z. B.:

Schritt5

Avocado - Pfefferschoten - Dip, den Chili - Tomaten - Kräuterdip oder Provenzalische Kräutern - Crème fraiche mit Knoblauch

Rezeptart: Fischgerichte, Fischzubereitungen für den Grill

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-garnelenspiesse-zum-grillen/>