



# Marinierte Thunfischspießchen

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Edel, lecker, schnell gemacht

## Zutaten

- 500 g taufrischer Thunfisch (Shushi Qualität) in Würfeln à 30 g
- Etwas Sesamol zum Braten
- Für die Marinade:
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas frisches Koriandergrün
- ½ Chili Schote, fein gewürfelt
- Etwas Tandoori Paste
- Etwas frischen Ingwer, gerieben, nach eigenem Geschmack
- Etwas Sambal Oelek
- Etwas Sesam Öl

## Zubereitungsart

### Schritt1

3 - 4 Thunfischwürfle auf einen Spieß stecken.

### Schritt2

Aus den Marinaden Zutaten einen würzig, herzhaften Dressing rühren, darin die Spieße 1 - 2 Stunden marinieren.

### Schritt3

In heißem Sesamol 2-3 min. braten, zeitig heraus nehmen, keinesfalls übergaren.

### Schritt4

Die Bratpfanne mit der übrigen Marinade ablöschen und über den Spießen verteilen, sofort servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** edel, lecker, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinierte-thunfischspiesschen/>