



Lachs-Garnelen-Spieße mit grüner Paprika

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 2 Personen:

Für die Spieße:

300 g ASC-White Tiger Garnelen easy-peel

250 g ASC Edel Lachs

2 grüne Paprika

1 Zwiebel

4 Spieße

Für die Marinade:

3 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 EL Petersilie

Salz



Zubereitung:

1. Am Vortag die Garnelen bei Raumtemperatur eine Stunde auftauen lassen. Den Lachs eine Stunde in lauwarmem Wasser auftauen. Anschließend in große Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel Olivenöl, gehackten Knoblauch und gehackte Petersilie mischen. Nach Belieben würzen. Garnelen und Lachs zur Marinade geben und darauf achten, dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Über Nacht einziehen lassen.
3. Am nächsten Tag Paprika waschen, Zwiebel schälen und beides in Stücke schneiden. Je Spieß ein Lachsstück, eine Garnele, ein Stück Paprika und Zwiebel aufreihen. Solange wiederholen bis alle Zutaten weg sind.
4. Grill: die Spieße 2 Minuten von jeder Seite braten. Ofen: den Ofen 10 Minuten lang auf 200°C Umluft vorheizen. Die Spieße auf ein Backblech mit Backpapier legen. Genügend Abstand zwischen den Spießen lassen. 10 Minuten auf mittlerer Schiene braten. Die Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.