

Lachs-Ingwer-Spieße

Zutaten:

400g Lachsfilets
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Honig
3 Limetten
1 Zucchini
1 rote Zwiebel
Frischer Ingwer
Gerösteter Sesam
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Leichter Beilagensalat

Zubereitung:

Schneiden Sie zuerst das Lachsfilet in gleichmäßige Würfel und hacken Sie die Knoblauchzehe klein.

Anschließend den Lachs mit dem gehackten Knoblauch, dem Saft einer halben Limette, geriebenen Ingwer, Honig sowie Salz und Pfeffer würzen.

Schneiden Sie eine halbe Zwiebel, die Zucchini und eine Limette in ca. fingerdicke Scheiben. Spießen Sie nun die Scheiben und die Lachswürfel abwechselnd auf Schaschlikspießen auf und braten die fertigen Spieße in heißem Olivenöl an.

Richten Sie die Spieße zum Schluss auf einem Teller an und bestreuen diese mit Sesamkörnern.

Servieren Sie die Lachs-Ingwer-Spieße mit einem kleinen Beilagensalat und etwas Limette.