

Grillspieße mit Lachs und Ananas

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Ananas und rote Zwiebel schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Lachs und Zucchini abwaschen und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden.

- 3 -

Zutaten abwechselnd auf die Spieße stecken und 5-7 Minuten auf den Grill legen (dabei die Spieße mehrmals wenden). Alternativ können Sie die Spieße auch am Herd in einer geeigneten Grillpfanne zubereiten.

- 4 -

Koriander fein hacken und zum Servieren zusammen mit dem Dip über die gegrillten Spieße geben.

Zutaten Für 6 Spieße

Für die Spieße

- 300 g frisches Lachsfilet
- 1 frische Ananas
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 2 Esslöffel Koriander

Für den Dip

- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel Fischsauce
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm), fein gehackt
- 1 Teelöffel Reisessig
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Teelöffel Sriracha Chili-Sauce (optional)
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

- 1 -

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Ingwer, Fischsauce, Reisessig, braunen Zucker, Knoblauch, und Sriracha verrühren und mit Pfeffer würzen.

- 2 -