

Lachs-Spieße vom Grill – ein Hit für Kinder & Familie

Zutaten für 8 Stück

- 450 g Lachsfilet
- 2 Bio-Zitronen

Für die Marinade:

- 2 EL Sesamöl (oder Olivenöl)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Salz
- 2 TL [Dill](#)
- 1 Prise Pfeffer



Außerdem:

- 8 Holzspieße

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Zitronen und schneide sie in dünne Scheiben. Verrühre die Zutaten für die Marinade.
2. Schneide den Lachs in Würfel und mische ihn in einer Schüssel mit der Marinade. Stelle ihn kalt und lass ihn mindestens 30 Minuten ziehen.
3. Nimm dir die Holzspieße und spieße abwechselnd einen Würfel Lachs und eine Scheibe Zitrone auf. Nun sind sie bereit für den Grill. Dort brauchen sie 6-8 Minuten und sollten zwischendurch gewendet werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

