

# Gegrillte Lachs-Spieße mit Knoblauch und Senf

## **Für 3 Personen:**

700 g Lachsfilet-Würfel    2 Zitronen, dünne Scheiben    16 Holzspieße

## **Für die Marinade:**

2 TL Petersilie, gehackt    3 Knoblauchzehen, gehackt     $\frac{1}{2}$  TL Senf  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz    Prise Pfeffer    2 TL Olivenöl  
2 TL Zitronensaft

Holzspieße mindestens eine Stunde in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Grill erhitzen. Für die Marinade Petersilie, Knoblauch, Senf, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Auf die Spieße abwechselnd Lachswürfel und Zitronenscheiben aufspießen. Ihr könnt auch jeweils zwei Spieße dafür nutzen. Lachs rundherum mit Marinade einpinseln. Grillrost einfetten und Spieße auflegen. Von jeder Seite 3 - 4 Minuten grillen.

NN am 09. Oktober 2021