

# Schlemmer-Fischspieße

Grill-Gerichte » Fisch

## Zutaten (4 Personen)

- » 250g Rotbarschfilet(s)
- » 5 Riesengarnelen
- » Salz & Pfeffer
- » 1 rote Paprika
- » 1 Zucchini
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 8 EL Öl
- » 1 EL Sojasoße
- » Kräuter der Provence

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

11-15€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Fischfilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Garnelen waschen, trockentupfen, mit den Rotbarschstücken salzen und pfeffern. Paprikaschote und Zucchini waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Alles abwechselnd auf Spieße stecken. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Mit Öl, Sojasoße, Kräutern der Provence und Pfeffer verrühren. Die Spieße damit einpinseln und 7-10min grillen. Dabei mehrmals wenden und immer wieder mit der Ölmischung bepinseln.

Nährwerte: 291kcal/E16g/F20g/KH7g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006

Rezept-Nr: 2075

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke