

# Lachs-Dattel-Spieße

Grill-Gerichte » Fisch

## Zutaten (6 Spieße)

- » 400g Lachsfilet(s)
- » 18 getrocknete Dattel(n)
- » 9 Scheiben Frühstücksspeck
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 3 EL Olivenöl
- » 2 Limette(n)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

bis zu 15min



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

### Vorbereitung

- Lachs in Würfel schneiden
- Datteln entkernen
- Bacon halbieren
- Petersilie hacken

### Fertigstellung

- Öl mit etwas Limettensaft und Petersilie verrühren
- je eine Dattel mit ½ Scheibe Bacon umwickeln
- Lachs und Datteln auf Spieße stecken
- Spieße mit Kräuter-Limetten-Öl bepinseln
- Spieße 5-8min unter Wenden grillen
- Spieße mit Limettenspalten servieren
- dazu passt Baguette oder Reissalat

angelegt am: 21.08.2010

Rezept-Nr: 2344

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