
GAR NICHT SPIESSIG!



byodo

BIO VOM FEINSTEN.

BUNTE LACHS-GEMÜSE-SPIESSE

ZUTATEN

- 600 g Lachsfilet
- 2 Zucchini mittelgroß
- 2 Fenchel
- 2 gelbe Paprika
- 4 Tomaten
- 4 Spieße
- Byodo Brat-Olive Mediterran
- Byodo Atlantik Meersalz
- Pfeffer, Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Lachs in Würfel schneiden. Gemüse säubern und in Scheiben bzw. Viertel schneiden. Abwechselnd auf leicht geölte Spieße stecken, mit einer Marinade aus Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Brat-Olive bepinseln und 5 Minuten grillen. Alternativ schmeckt der Spieß auch sehr lecker mit Hähnchenbrust statt Lachs. Für Vegetarier die Spieße nur mit Gemüse und einem Rosmarinzwig bestücken.

UNSER TIPP!

Als Beilage zu Gegrilltem und Folienkartoffeln schmecken unsere Kräuter Remoulade und Grill & Fonduesenf hervorragend.



byodo

WWW.BYODO.DE