



Rezepte > Andere

# Lachs-Zitronen-Spieße mit Ananas-Salsa

Zeit gesamt  
1h

Zubereitungszeit  
1h

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Zitronen	3 St.
Lachsfilet, mariniert	600 g
Olivenöl	4 EL
Ananas	0.5 St.
Minigurken	2 St.
Koriander, frisch	15 g
Salz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Grillspieße

1. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und die Wurzelenden entfernen. Das Grün in ca. 5 cm lange Stücke teilen. Den weißen Teil für die Salsa aufbewahren. 2 Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Lachs in Würfel teilen. Lachs, Frühlingszwiebelgrün und Zitronenscheiben abwechselnd auf Spieße stecken und mit etwas Olivenöl bestreichen.

2. Für die Salsa Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Gurken waschen und ebenfalls fein würfeln. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln fein hacken. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die übrige Zitrone auspressen. Alles in eine Schüssel geben und mit dem übrigen Olivenöl und einer Prise Salz vermengen.

3. Lachs-Spieße auf einem heißen Grill ca. 10 Min. grillen und mit der Salsa servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	526 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	35 g