



Fischspieße mit Chimmichurri

Das brauchst du dafür:

- 500 g Fischfilet
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 EL Chimichurri
- Genuss Salz
- 6 EL Griechisches Olivenöl
- 1 Prise gemahlener Knoblauch (opt. frisch gepresster Knoblauch
- 3 Bio Limetten

So wird's gemacht:

- Chimichurri Salz mit Knoblauch und Griechischen Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Limetten heiß abwaschen. 1 Limette fein abreiben und auspressen , Schale und Saft zum Salz/ Ölgemisch dazugeben und verrühren.
- Die übrigen Limetten zuerst der Länge nach vierteln, dann die Viertel quer halbieren.
- Backofen auf **220°C Ober- /Unterhitze vorheizen**
- Die Paprika waschen und halbieren und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Das Fischfilet abbrausen , trocken tupfen und ebenfalls in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
- Fischwürfel Limettenstücke und Paprikastücke abwechselnd, nicht zu eng, auf 8 Spieße stecken.
- Die Fischspieße auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und von allen Seiten mit Chimichurri bestreichen.
- Die Spieße im Ofen **12 - 15 Min.** backen. Dazu schmeckt Baguette.