Lachsspieße mit Erdäpfeln und Dip

Kategorien:	Dips, Fischgerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Zudadn fia de Spießal:

400 g Lox in 12 Stickln gschnidn
1 Lauchstaungan in 16 Stickln gschnidn
1 göoba Babrika in 8 Stickln gschnittn
Baradeisa
Roda Zwiefe
2 EL Olivnöö
1 Zweigl frische Zitronanmelisse
Kreitasoiz
Pfeffa
4 Hoizspießln
Alufolie
600 g Eadäpfen

Fias Dip:

¼ Joghuat
2 EL Sauarahm
Soiz
Zitronansoft
Frische Krei´ln (Schniddling, Bedasüü, Basilikum, oda Zitronanmelisse)

Zubereitung

Den Fisch oowechslnd mim Gmias aufn Spieß ge´m und auf a Alufolie legn.
Mim Olivnöö betreifln.
Bestreis mid Kreitasoiz und Pfeffa.

Leg jetzand den Zitronanmelissnzweig driwa und schlogs mid da Alufolie guad ei, sodaß kaa Flissigkeit ausrinna kau.
Im Reahrl ca. 30 Minutn bei 200° C „im eiganen Soft“ goa wean lossn.
600 g klaane Eadäpfen mid da Schoin woschn und ootrocknan.
Die Eadäpfen auf a Bockblech ge´m, soizn und je noch da Greeß ca. 30 Minutn bei 200° C aussabochn.

Kreitldip: Olle Zudadn kremig varriahn und ooschmeckn.