

Lachsspieße mit Erdäpfeln und Dip

Kategorien: Dips, Fischgerichte, Vegetarisch

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Zusätzliche Zutaten:

400 g Lox in 12 Stücken geschnitten
1 Lauchstange in 16 Stücken geschnitten
1 große Babrika in 8 Stücken geschnitten
Baradeisa
Rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
1 Zweig frische Zitronenmelisse
Kreuzer
Pfeffer
4 Holzspieße
Alufolie
600 g Erdäpfeln

Für Dip:

$\frac{1}{4}$ Joghurt
2 EL Sauerrahm
Salz
Zitronensaft
Frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, oder Zitronenmelisse)

Zubereitung

Den Fisch abwechselnd mit Gemüse auf den Spieß stecken und auf eine Alufolie legen.
Mit Olivenöl bestreuen.
Bestreuen mit Kreuzer und Pfeffer.

Leg jetzand den Zitronanmelissnzweig driwa und schlogs mid da Alufolie guad ei, sodaß kaa Flüssigkeit 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.