



## GEMÜSE-LACHS-SPIESSE MIT JOGHURTDIP

30 min      Leicht

Grillzeit ca. 8 min

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für den Joghurdip:

125 g MinusL Joghurt mild 1,5 % Fett

125 g MinusL Kräutercreme

2 EL Limettensaft

1 EL gemischte gehackte Kräuter

Salz

Pfeffer

Für die Spieße:

500 g Lachsfilet

200 g Kirschtomaten

2 gelbe Paprikaschoten

2 Stangen Staudensellerie

4–5 frische Knoblauchzehen

1 Handvoll Basilikum

1/2 unbehandelte Zitrone, Abrieb und Saft

3–4 EL Olivenöl Meersalz Pfeffer, aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Für den Dip den Joghurt mit der Kräutercreme und dem Limettensaft verrühren. Die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs abrausen, trocken tupfen und mundgerecht würfeln. Die Tomaten waschen und putzen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in Stücke schneiden. Den Sellerie waschen, putzen und ebenfalls in Stücke schneiden. Das Gemüse mit dem Lachs abwechselnd auf 8–12 Holzspieße stecken.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Basilikum abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Mit dem Knoblauch, dem Zitronenabrieb, und -saft sowie dem Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spieße rundherum mit dem Öl bepinseln und auf dem Grill unter regelmäßigem Wenden etwa 8 Minuten grillen. Zwischendurch immer wieder bepinseln. Auf Tellern angerichtet servieren.