

Kartoffeln mit Lachsspießen



Zutaten pro Spieß

1 Lachsstreifen

1 Bio-Zitrone

1 EL Honig-Senf-Marinade

Zutaten für die Marinade

1/2 Bund Petersilie, gehackt

2 TL Senf

1 EL Honig

50 ml Olivenöl

Saft 1/2 Zitrone

Pfeffer & Salz

1 Spieß (ich hab den vom AirFryer genommen)

10 geschälte Kartoffeln

2-3 EL Olivenöl

1 TL Kräuter der Provence

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Den Lachs darin von allen Seiten wenden und kurz ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Grillstein und den Grill ca. 15 Minuten aufheizen.
4. Den marinierten Lachs in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Nun abwechselnd Lachs und Zitronenscheibe auf einem Spieß aufspießen.
5. Die Kartoffeln in kleine mundgerechte Würfel schneiden und mit Olivenöl und Kräutern vermischen.
6. Zuerst die Kartoffeln auf den heißen Grillstein geben und ca. 15 Minuten grillen. Anschließend zur Hälfte auf dem Grillstein zusammenschieben. Auf der freien Seite die Lachsspieße legen und ungefähr 6-8 Minuten von beiden Seiten zartrosa fertig grillen..

Make it lecker

