

Tintenfischspieße

Hier wurden die Zutaten nicht wie üblich auf Schaschlikspieße aufgereiht, obwohl man diese selbstverständlich auch benutzen kann. Hier dient Zitronengras als Spieß. Zitronengras ist in asiatischen Läden erhältlich. Es wird in vielen asiatischen Gerichten mitgekocht und gibt seinen feinen Zitronengeschmack an das Gericht weiter. Daher passt es hervorragend zu allen Fischgerichten. Tintenfischtuben (die man auch füllen kann), gibt es beim Fischhändler oder tiefgekühlt im Supermarkt.

Zutaten für 4 Spieße:

- ▶ 2 Stängel Zitronengras
- ▶ 1 Tintenfischtube (tiefgekühlt)
- ▶ 1 kleiner Zucchini
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 1 TL Pesto
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 8 Cocktailtomaten



Zubereitung:

- ▶ Das Zitronengras längs halbieren.
- ▶ Den Tintenfisch in ca. 2 cm breite Streifen schneiden,
- ▶ Den Zucchini halbieren und in 1 cm breite Stücke schneiden.
- ▶ Pesto mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.
- ▶ Die Tintenfischstreifen, die Zucchini-Scheiben und die Cocktailtomaten mit einem spitzen Messer vorstechen, dann beginnend mit einer Tomate, dann Zucchini und dann Tintenfisch auf das Zitronengras aufspießen.
- ▶ In eine Auflaufform oder auf eine Grillschale legen. Mit dem Olivenölpesto bepinseln und entweder im Backofen oder auf dem Grill grillen (ca. 15 Min),