



Fisch-Gemüse-Spieße mit Kräutercreme

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungsdauer:

Airfryer 180 °C – 8 Minuten

Pfanne – ca. 7 Minuten auf jeder Seite

Zutaten:

1 Becher Schlanke Linie Kochcreme nach Sauerrahm Art

1 EL Schlanke Linie Mascarino

Petersilie, Salz

2 Lachsfilets

Cocktailtomaten

Paprika, Zucchini

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zitronengrashalm oder Spieße

Limette oder Zitrone

Zubereitung:

Den Airfryer auf 180 °C vorheizen.

Für die Kräutercreme Schlanke Linie Mascarino und Kochcreme vermischen, salzen und gehackte Petersilie hinzugeben.

Für die Fisch-Gemüse-Spieße das Gemüse waschen. Zucchini, Paprika und das Lachsfilet in gleich große Stücke schneiden. Auf einem Zitronengrashalm oder Spieß abwechselnd Tomaten, Lachs, Paprika und Zucchini aufspießen. Die Spieße mit etwas Öl bestreichen und im Airfryer bei 180 °C ca. 8 Minuten braten oder in einer Grillpfanne braten.

Auf Tellern anrichten und mit der Kräutercreme und frischer Limette oder Zitrone servieren.