



GEGRILLTE ROSMARIN-WILDLACHS-SPIESSE

Zutaten:

300 g **Sockeye** Wildlachsfilet (TK)
 8 Zweige frischer Rosmarin oder alternativ Holzspieße
 1 Kopfsalat
 10 Kirschtomaten
 250 ml **Be light** Joghurt light Salat Dressing
 75 g **Be light** Gourmet-Rohschinken (Würfel)
Castello Natives Oliven Öl
 Spritzer **bio** Citrovin Zitrone

Zubereitung:

Die Lachsfilets in 2 cm große Stücke schneiden, mit einigen Spritzern bio Citrovin und Olivenöl einreiben, kühl stellen. Rosmarin in langen Stielen abschneiden, die Nadeln bis auf die letzten 2 cm abzupfen.

Für dieses Rezept benötigen

Sie u. a.:

Sockeye Wildlachsfilet – Rosmarin – Kopfsalat – Kirschtomaten – **Be light** Joghurt light Salat Dressing – **bio** Citrovin Zitrone – **Be light** Gourmet-Rohschinken

Jeweils 3 bis 4 Lachswürfel auf die Rosmarinspieße stecken und von beiden Seiten grillen. Den Salat waschen, grob zupfen, die Kirschtomaten halbieren. Schinkenwürfel mit den übrigen Rosmarinnadeln in Alufolie wickeln und für ein paar Minuten auf den Grill legen. Den Salat mit Joghurdressing anmachen und mit fertigen Wildlachsspießen garnieren. Die knusprigen Schinkenwürfel mit den Rosmarinnadeln über den Salat streuen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Preis pro Person: 1,86 €

