



## Lachsspiesse an feinem Koriander-Pistazienpesto

Vor- und zubereiten: ca. **20 Min.**

„Für fleischloses Grillvergnügen“

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bund **Koriander**
- eine Handvoll **Pistazien**
- ½ Bund **Basilikum**
- 2 - 3 **Knoblauchzehen**
- **Olivenöl**
- Salz
- Pfeffer
- 4 **Lachsfilets**
- 2 **grüne Peperoni**
- einige **Cherry-Tomaten**
- einige **Holzspiesse**

### Zubereitung:

1. Den gewaschenen Koriander mit den Pistazien, dem Basilikum und dem Knoblauch mixen. Reichlich Olivenöl dazugeben. Danach das Pesto noch salzen und pfeffern.
2. Den Grill auf 200°C vorheizen.
3. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Anschliessend mit dem Koriander-Pistazienpesto marinieren.
4. Die Peperoni in kleine Stücke schneiden und nacheinander mit dem Lachs und den Cherry-Tomaten aufspiesen.
5. Bei direkter mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rundum grillieren.

**Tipp:** Dazu passen gebratene Mini-Kartoffeln

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** ([www.kukissima.ch](http://www.kukissima.ch)):



Set natives Olivenöl extra 3x5dl  
RALDA & FRIENDS  
N° art. 120102



Silikonpinsel mit Edelstahlgriff  
NAPOLEON  
N° art. 560014

Bon Appetito!  
Giàna

