

FISCHSPIEßE

- 🌿 4 Seefischsteaks
- 🌿 2 Limetten
- 🌿 1 Esslöffel Olivenöl
- 🌿 3 Esslöffel frisch gehackter Dill
- 🌿 1 Orangenpfeffer
- 🌿 Salz
- 🌿 Pfeffer

Zubereitung:

Den Fisch in größere Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Marinade aus Limettensaft, Olivenöl und gehackten Dill vorbereiten. Fischstücken dazu geben und 30 Minuten marinieren lassen. Den Pfeffer auf den gleichen Stücken wie der Fisch schneiden. Die zweite Limette in die dünnen Scheiben schneiden. Marinierte Fischstücke, Limetten und Pfeffer abwechselnd am Spieß stechen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 10 Minuten backen.