

Fischschaschlik

Zutaten:

600g gemischtes Fischfilet ohne Haut
300 g durchwachsenen Speck in Scheiben
Je eine rote, grüne und gelbe Paprikaschote
3 Zwiebeln
1 Zucchini

Zubereitung:

Fisch, Speck, Paprika und Zucchini (in Scheiben) in talergroße Stücke schneiden und abwechseln auf die Holzspieße stecken. Salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in der Pfanne oder Friteuse in heißem Fett braten.
Gut geeignet, aber ohne Mehl, eignen sich die Fischspieße auch zum Grillen.

Beilage:

Als Beilage reicht man Curryreis, Baguette oder Brötchen mit Schaschliksoße.

