

Rezept

Mini-Tintenfisch-Spieße

Ein Rezept von Mini-Tintenfisch-Spieße, am 20.04.2024

Zutaten

700 g Mini-Tintenfische	400 g milde, kleine rote oder grüne Chilischoten (Ersatz: Paprikaschoten in Stücken)
2 große Bund Petersilie fein abgeriebene Schale und 4 EL Saft von 1 Bio-Zitrone	2 Knoblauchzehen Salz Pfeffer
10 EL Olivenöl Alu-Grillschale	8 lange Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Tintenfische waschen und trockentupfen, Chilis waschen. Beides abwechselnd auf die Spieße stecken. Petersilie waschen und trockenschütteln, Knoblauch schälen, beides grob hacken. Mit Zitronenschale und -saft, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Die Spieße darin 5 Std. marinieren.
2. Grillrost mit einer Alu-Grillschale belegen. Spieße darauf geben und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut 30-35 Min. grillen, dabei immer wieder wenden.