

# Provenzalische Fischspiesse

für 8 Personen

500 g diverse Fischfilets (je nach Tagesangebot)

16 Scampi, ausgelöste

2 rote Paprikaschoten

500 g Zucchini

2 Knoblauchzehen

2 dl Olivenöl

4 EL Sojasauce

Kräuter, der Provence

Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Scampis waschen und trocken tupfen.

Die Paprika halbieren, entstielen und entkernen. Die Schote dann waschen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zucchini waschen, und in dünne Scheiben schneiden.

Den klein geschnittenen Fisch, die Scampis, die Zucchini sowie den Paprika abwechselnd auf acht Spieße stecken.

Den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken und mit Öl, Sojasauce und den Kräutern der Provence und dem Pfeffer verrühren und die Spieße damit bestreichen.

Die Spieße dann unter mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl braten, dabei mehrmals wenden und mit der Ölmischung bestreichen.

