



Lachsspießchen mit Serrano Schinken auf Mango-Ananas Salat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- Taurischer Lachs in Würfeln von 25 g
- Dünn geschnittener Serrano Schinken
- Etwas frische Ananas in kleinen Würfeln
- Etwas frische Mango in kleinen Würfeln
- Frischer Chili o. Kerne in kleinen Würfeln
- Zum Braten:
- 1-2 zerdrückte Knoblauchzehen
- Etwas frischen Thymian und Majoran
- Etwas Sesamöl
- Zitronengras Stiele oder Zahnstocher

Zubereitungsart

Schritt1

Jeweils 2 Lachswürfel pro Zahnstocher in Serrano Schinken wickeln und auf einen Spieß stecken. In Sesamöl mit Knoblauch und den Kräutern ganz kurz 1 min. von jeder Seite braten .In der noch heißen Pfanne „ausruhen“ lassen, nicht übergaren.

Schritt2

Die Mango - und Ananaswürfel leicht mit wenig Salz und den Chiliwürfeln würzen.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Die noch warmen Spießchen auf diesem fruchtigen, pikanten Unterbau anrichten, servieren.

Schritt5

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** edel, stehempfang, stimmig, warm zu reichen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsspiesschen-mit-serrano-schinken-auf-mango-ananas-salat/>