



CREVETTEN-OKTOPUS-SPIESSE

Zubereitung für 4 Personen

24 Crevetten, mit Schale

24 Stück Oktopusarme, mundgerecht geschnitten

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Zitronensaft

Spiesse 30 Minuten wässern. Crevetten und Oktopusstücke abwechselnd auf den Spiess stecken und mit Olivenöl bepinseln. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten pro Seite grillieren; danach mit Zitronensaft beträufeln und mit Peterli oder Koriander schmücken.