Zutaten

- 8 Sardinen mit Haut ohne Gräten
- Fisch-Grillgitter
- Meersalz
- Zitronen-Öl
- Getrockneter Oregano
- Kaltgepresstes Olivenöl

vom Grill

Sardinen mit Meersalz und Zitronenöl

Entdecken Sie unser Rezept für zarte Sardinen mit Meersalz und Zitronenöl. Jetzt nachkochen und genießen – nur bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Sardinen mit Zitronenöl und Meersalz marinieren und 20 Minuten im Kühlschrank einwirken lassen.
2. Den Fisch im Grillgitter einspannen. Auf dem Grill von jeder Seite ca. 2 Minuten grillen. Mit Zitronensaft und Oregano abschmecken.