

Dalmatinischer Grillfisch mit Marktgemüse – Nomad Tags

Kroatisches Low-Carb-Campinggericht

Zutaten

2–3 Fischfilets (z. B. Dorade oder Wolfsbarsch)

1 Zucchini

1 Paprika

1 Aubergine

2 Tomaten

1 rote Zwiebel

3 Knoblauchzehen

Olivenöl

1 Zitrone

Salz & Pfeffer

Rosmarin oder Thymian

Zubereitung

1. Fischfilets mit Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch und Kräutern marinieren.
2. Gemüse grob schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.
3. Fisch auf dem Grill garen, Gemüse in einer Grillschale oder auf der Plancha grillen.
4. Zusammen servieren und mit Zitronensaft verfeinern.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.