



Schwertfisch mit Kräutern und Joghurt mariniert

- 3 Stiele Basilikum
- 3 Stiele französischer Estragon
- 3 Stiele Kerbel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 150 g griechischer Sahnejoghurt
- 1/2 EL Paprikapulver
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- Salz
- Pfeffer
- 6 Schwertfischstücke à 200g

Zubereitung:

Die Kräuter von den Stielen zupfen und grob hacken. In einer Schüssel mit dem Joghurt, etwas Wasser, Paprikapulver, der abgeriebenen Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrühren.

Den Fisch in die Marinade geben und mindestens 3-4 Stunden darin marinieren. Fisch herausnehmen und auf einen Grill legen bzw. im heißen Ofen unter dem vorgeheizten Grill 4 Minuten grillen, wenden und weitere 2 Minuten grillen.