**Gegrillte Aalspieße**



Gegrillte Aalspieße - Denkt man an Italien, dann denkt man an die wunderbaren, so vielfältig zubereiteten Früchte des Meeres.  
  
**Zutaten:**1200 g mittelgroßer Aal  
Salz  
1/2 altbackenes Stangenweißbrot  
Salbeiblätter  
3 El Olivenöl  
3 El Semmelbrösel  
  
**Rezept:**1. Den Aal häuten, Eingeweide entfernen, waschen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, mit Haushaltspapier trockentupfen und auf allen Seiten einsalzen  
2. Die Aalstücke zusammen mit in Scheiben geschnittenen Weißbrotscheiben sowie Salbeiblättern auf vier Spieße verteielen  
3. Rundherum mit Olivenöl einpinseln und die Spieße auf dem vorgeheizten Grill in genügendem Abstand zur Glut 15 - 20 Minuten grillen.  
4. In dieser Zeit immer wieder mit dem Olivenöl einstreichen und mit Semmelbröseln bestreuen und heiß servieren.