

# Souvlaki-Spieße, Tsatsiki und Pommes

## Für 4 Spieße:

600 g Putenbrust                    oder Hähnchenbrust    oder Schweinefilet  
2 mittelgroße Zwiebeln    8 Champignons

## Für die Marinade:

60 ml Olivenöl                    1 Zitrone, Saft                    2 EL Oregano  
1 TL Thymian                    5 Knoblauchzehen                1 TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer

## Für das Tsatsiki:

450 g griech. Joghurt            4 Knoblauchzehen                1 EL Olivenöl  
einige Zweige Dill                1 kleine Zwiebel                    1 TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer                        1 EL Zucker                        1 TL Zitronensaft  
1 Salatgurke

## Für die Pommes:

1 kg festk. Kartoffeln            Frittieröl                            Salz

## Für die Spieße:

Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel miteinander verrühren.

Das Fleisch hinzugeben und alles gut miteinander vermischen.

Mindestens 1 Stunde lang abgedeckt im Kühlschrank marinieren.

Die Zwiebeln schälen und vierteln.

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in quadratische Stücke schneiden.

Abwechselnd das marinierte Fleisch, die Champignons, die Zwiebeln und die Paprikaschoten auf 4 große Spieße stecken.

Die Spieße nun 8 bis 10 Minuten lang rundherum auf dem Grill oder in einer Pfanne garen.

## Für das Tsatsiki:

Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und auf einer Gemüsereibe raspeln. Dann mit etwas Salz mischen und etwa 30 Minuten stehen lassen, damit die Gurke Wasser verliert.

Danach auspressen und beiseite stellen Währenddessen die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Würfel schneiden.

Alle Zutaten für das Tsatsiki in einer Schüssel gut miteinander vermischen und zum Schluss die geraspelte Gurke hinzugeben.

Das fertige Tsatsiki zum Durchziehen abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

## Für die Pommes:

Die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und für einige Minuten in einen Topf mit kaltem Wasser geben, damit die überschüssige Stärke abgespült wird.

Dann die Kartoffeln mit einem Küchenhandtuch trockenreiben und ein erstes Mal ca. 4 Minuten lang frittieren. Herausnehmen, auf einem Backblech verteilen und kalt werden lassen. Danach erneut frittieren bis die Pommes goldgelb sind.

Die Pommes in eine Schüssel geben und sofort salzen.

## Anrichten und servieren:

Die Spieße, die Pommes und etwas Tsatsiki auf Tellern anrichten und servieren.

Hierzu passt ein griechischer Bauernsalat.

NN am 22. Juli 2023