

Souvlaki

Für 4 Spieße

| | | |
|------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| 600 g Putenbrust | 2 Zwiebeln | 8 kl. Champignons |
| 60 ml Olivenöl | 1 Zitrone, Saft | 2 EL Oregano, gerebelt |
| 1 TL Thymian | 5 Knoblauchzehen, gepresst | 1 TL Salz |
| $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer | | |

Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren.

Das Fleisch hinzugeben und alles gut miteinander vermischen.

Mindestens 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

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.

Die Spieße mit Pommes und jeweils etwas Tsatsiki auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Hierzu passt ein griechischer Bauernsalat.

NN am 26. Juli 2024