

Puten-Souvlaki-Spieße

Für 4 Personen

600 g Putenbrust 2 Paprikaschoten 2 Zwiebeln
8 Champignons

Marinade:

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

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 gespaltenen Champignons, die groben Zwiebelstücke und die Paprikaschoten auf 4 große Spieße stecken.

Die Spieße 8 bis 10 Minuten 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 09. September 2024