

Souvlaki vom Grill

Für 3 Personen:

Tzatziki:

1 Becher griech. Joghurt	2 kleine Gurken	2 Knoblauch-Zehen
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	Zitronen-Saft

Souvlaki:

600 g Schweine-Filet	60 g Rapsöl	1 EL Oregano
Salz, Pfeffer	1 EL Zitronen-Saft	Holz-Spieße

Tzatziki:

Die Gurken entkernen, raspeln, salzen und ausgedrückt zu dem Joghurt geben. Die Knoblauch-Zehen pressen, mit Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl vermischen und hinzufügen. Sodann mit Zitronen-Saft abschmecken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Souvlaki:

Holz-Spieße 5 min. wässern.

Rapsöl und Oregano mit Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Marinade mischen. Das Schweine-Filet in Scheiben schneiden, mit der Marinade einstreichen, auf Holz-Spieße stecken und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Std im Kühlschrank einziehen lassen.

Den Grill auf 180°C bei geschlossenem Deckel vorheizen.

Spieße auf den Rost legen und 10 min. von beiden Seiten grillen.

NN am 13. April 2021