

Souvlaki

Für 4 Portionen

2 Zitronen	1 Knoblauch-Zehe	4 EL Olivenöl
1 TL Oregano	Salz	500 g Schweine-Nacken
Pfeffer		

Eine Zitrone auspressen, die andere vierteln.

Knoblauch schälen, platt drücken und in den Zitronensaft geben. Mit dem Öl verrühren und mit Oregano und Salz würzen. Marinade beiseite stellen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Marinade über das Fleisch gießen, vermischen, abgedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Lange Holzspieße ca. 5 Minuten in Wasser einlegen. Das Fleisch leicht abtropfen lassen, dann ca. 6 Stücke auf jeden Spieß stecken. Auf einem Grill garen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einem Zitronen-Viertel servieren.

NN am 06. Juli 2022