

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