

## **Gemüse-Schaschlik vom Drehspieß**

1 kg Schweine-Nacken   4 Zwiebeln   2 Paprika  
Salz, Pfeffer

Für das Schaschlik schneidest du zuerst das Fleisch in acht bis zehn Portionen und würzt gut mit Salz und Pfeffer. Wenn du magst, kannst du das Fleisch vorher noch 12 Stunden in Ketchup einlegen.

Als Nächstes halbiert du die Paprika und schälst die Zwiebeln. Schon kannst du alles auf die Spieße für den Drehspieß stecken, immer abwechselnd Fleisch und Gemüse. Gegrillt wird bei einer Temperatur von 160 °C indirekt. Der XXL-Spieß ist nach etwa 30-45 Minuten gar.

NN am 29. August 2023