

Griechische Souvlaki mit Paprika und Zwiebeln

Für 2 Personen:

300 g Schweinerücken	1 Paprika	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	3-4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	Thymian, frisch	

Zitronensaft einer halben Zitrone auspressen.

Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren.

Das Olivenöl unterrühren.

Das Fleisch in mittelgroße Stücke schneiden.

Das Fleisch in der Marinade ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Paprika und Zwiebel in grobe Stücke schneiden.

Anschließend das Fleisch abwechselnd mit Gemüsestückchen auf Spieße stecken.

Souvlaki Spieße von jeder Seite grillen und mit frischem Salat servieren.

NN am 21. Juli 2024