

Gegrillte Lammspieße mit Tzatziki

Zutaten:

600g Lammfleisch aus der Keule
1 Salatgurke
250 g Sahnequark
1 Knoblauchzehe gepresst
3 EL Olivenöl, Essig
Salz und Pfeffer

Zutaten für Marinade:

8 EL Öl
4 EL herber Weißwein
3 EL Zitronensaft
1/2 TL Schwarzer Pfeffer
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 Lorbeerblatt zerkleinert

So wird's gemacht:

Lammfleisch in 4 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel mischen und die Fleischwürfel einlegen. Zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, zwischendurch das Fleisch in Marinade wenden.

Die Würfel auf Spieße stecken und in weitem Abstand auf dem vorgeheizten Grill grillen. Während dieser Zeit einige Male wenden.

Für das Tzatziki die Gurke schälen, fein raspeln, 1/2 Stunde stehen lassen und danach gut ausdrücken.

Alle Zutaten verrühren und vor dem Servieren durchziehen lassen.

Wir wünschen einen Guten Appetit!



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24

