



SOUVLAKI



ZUTATEN:

- 1 Schweinefilet
- 1 Zwiebel
- 1 TL Senf
- Saft einer halben Zitrone
- etwas Salz, Pfeffer und Oregano

ZUBEREITUNG:

Das Schweinefilet schneidest Du in kleine Happen, die Du noch aufspießen kannst. Dann musst Du mit einer ganz feinen Reibe, wie z.B. einer Microplane, die Zwiebel reiben.

Dann kommen alle Zutaten in eine Schüssel und werden gut miteinander vermengt. Das Schweinefilet wird dann auf 2 Spieße aufgespießt und low and slow über offener Flamme für etwa 12-15 Minuten gegrillt.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

