



# SOUVLAKI SPIESSE



## ZUTATEN:

600 g Schweinelende  
30 ml griech. Olivenöl  
1 EL Oregano  
Saft einer halben Zitrone  
etwas Salz und Pfeffer  
1 Zwiebel

## ZUBEREITUNG:

Die Schweinelende schneidest Du in etwa 2 x 2 cm dicke Stücke.

Diese werden nun in der aus den restlichen Zutaten angerührten Marinade eingelegt und für mind. 3 Stunden im Kühlschrank mariniert.

Nun spießt Du die Stück auf Spießen auf und diese werden dann von jeder Seite für 3-4 Minuten gegrillt.

Mit die in Ringe geschnittenen Zwiebel sind die Souvlaki Spieße verzehrfertig.

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

hier gehts zum Video



Instagram

