



Griechisches Schaschlik

Zutaten (8 Portionen)

1,5 kg Schweinenacken

in dickere Scheiben schneiden, der Länge nach halbieren und in Schaschlikwürfel schneiden.

6 Zwiebeln

in dünne Scheiben hobeln.

10 eingelegte milde Pfefferonen
Zwiebeln

klein hacken, mit den

in eine Schüssel geben und gut durchkneten.

2 gepresste Knoblauchzehen,

500 g Tzaziki,

3 EL Olivenöl,

3 EL Gyrosgewürz und

Saft ½ Zitrone

dazu geben. Dann die

Schaschlikwürfel

zugeben, alles vermischen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Am nächsten Tag

Schaschlikwürfel

aufspießen und bis zur gewünschten Bräunung grillen. Die übrig gebliebene Marinade leicht erwärmen oder kalt als Beilage mit auf den Teller.

Ich habe noch Reis dazu gemacht, war eine gute Ergänzung.