

Lamm-Souflaki, Auberginen-Saganaki, Tsatsiki und Pita

Für zwei Personen

Lamm-Spieße:

2 Lammlachse	1 große Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Honig
10 g geräuch. Paprikapulver	griech. Berg-Oregano	2 große Zweige Lorbeer
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Auberginen-Saganaki:

2 japanische Auberginen	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
100 g gehackte Dosen-Tomaten	1 EL Tomatenmark	Balsamicoessig
griech. Berg-Oregano	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Tsatsiki:

1 kleine Salatgurke	1 Knoblauchzehe	200 g griech. Joghurt
1-2 Zweige Dill	1-2 Zweige Minze	1 EL Balsamicoessig
1 TL Honig	griech. Berg-Oregano	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Brot:

1 längliches Pitabrot	2 EL Olivenöl
-----------------------	---------------

Für die Lamm-Spieße:

Den Knoblauch abziehen und pressen.

Knoblauch mit Paprikapulver, etwas Oregano, Honig, Salz und Pfeffer und der Hälfte des Olivenöls vermengen. Fleisch in Würfel schneiden und auf dem entlaubten Lorbeer-Zweig aufspießen, mit der Marinade übergießen und ziehen lassen.

Eine Pfanne erhitzen und Souvlaki-Spieß in Öl ringsherum braten.

Für das Auberginen-Saganaki:

Auberginen in Scheiben schneiden und mit wenig Öl anbraten.

Tomatenmark zugeben und anrösten. Zwiebeln abziehen, klein würfeln und zu den Auberginen geben. Knoblauch abziehen, pressen und ebenfalls zugeben. Mit Tomaten aus der Dose ablöschen. Alles einkochen lassen. Vor dem Servieren mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Oregano bestreuen.

Für den Tsatsiki:

Gurke in Stifte hobeln, salzen und zum Entwässern stehen lassen.

Knoblauch abziehen und pressen. Dill und Minze hacken. Joghurt mit Knoblauch, Balsamicoessig, Honig, Dill, Minze, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Gurken kurz vor dem Servieren dazu geben. Mit Oregano bestreuen.

Für das Brot:

Pita-Brot in Streifen schneiden, leicht mit Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne rösten.

Felix Rabe am 01. April 2025