

Souvlaki Spieße, selbstgemachtes Tzatziki und Pommes

Für die Spieße:

Für 4 Spieße:

600 g Putenbrust 2 mittelgroße Zwiebeln 8 Champignons

Für die Marinade:

60 ml Olivenöl 1 Zitrone, Saft 2 EL Oregano

1 TL Thymian 5 Knoblauchzehen 1 TL Salz

$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

Für das Tzatziki:

3 kl. Becher griech. Joghurt 4 Knoblauchzehen 1 EL Olivenöl

Dill 1 kl. Zwiebel 1 TL Salz

$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer 1 EL Zucker 1 TL Zitronensaft

1 Salatgurke

Für die Spieße:

Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel miteinander verrühren.

Das Fleisch hinzugeben und alles gut miteinander vermischen.

Mindestens 1 Stunde lang abgedeckt im Kühlschrank marinieren.

Die Zwiebeln schälen und vierteln.

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in quadratische Stücke schneiden.

Abwechselnd das marinierte Fleisch, die Champignons, die Zwiebeln und die Paprikaschoten auf 4 große Spieße stecken.

Die Spieße nun 8 bis 10 Minuten lang rundherum auf dem Grill oder in einer Pfanne garen.

Für das Tzatziki:

Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und auf einer Gemüsereibe raspeln. Dann mit etwas Salz mischen und etwa 30 Minuten stehen lassen, damit die Gurke Wasser verliert.

Danach auspressen und beiseite stellen.

Währenddessen die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Würfel schneiden.

Alle Zutaten für das Tzatziki in einer Schüssel gut miteinander vermischen und zum Schluss die geraspelte Gurke hinzugeben.

Das fertige Tzatziki zum Durchziehen abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Für die Pommes:

Die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden, einige Minuten lang in einen Topf mit kaltem Wasser geben, damit die überschüssige Stärke abgespült wird.

Die Kartoffeln mit einem Küchenhandtuch trockenreiben und zunächst 4 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf einem Backblech verteilen und kalt werden lassen. Danach nochmals frittieren, bis die Pommes goldgelb sind.

Die Pommes in eine Schüssel geben und salzen.

Anrichten:

Die Spieße gemeinsam mit den Pommes und etwas Tzatziki auf Tellern anrichten und servieren. Hierzu passt ein griechischer Bauernsalat.

Tipp: Anstelle der Putenbrust darf man auch Hähnchenbrust oder Schweinelende verwenden.

NN am 28. Juni 2023