

Frikadellen-Spieße griechisch

1 kg Rinderhackfleisch	1 rote Paprikaschote	1 Zwiebel
grüne Oliven	2 Knoblauchzehen	glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	Oregano, Paprikapulver	Muskat

Rinderhack in eine Schüssel geben, die Paprikaschoten, Zwiebeln, Oliven in kleine feine Würfel schneiden. Knoblauchzehe pressen, Petersilie fein hacken. Gewürze und die restlichen Zutaten zum Hack geben, vermischen.

Frikadellen formen, auf Holzspieße stecken und mit Bacon umwickeln.

Bei 180°C und geschlossenem Deckel etwa 15-20 Minuten grillen.

Dazu passt Blattsalat, Bohnensalat, gegrilltes Fladenbrot und Tzaziki.

NN am 30. Juli 2013