

Lammspieße mediterran

Für 12 Stücke

2 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian	0,5 TL Oregano
Salz, Pfeffer	6 EL Olivenöl	1 kg Lammkeulenfleisch
1 kl. Zucchini	1 kl. Aubergine	12 Cocktailtomaten
2 Zwg. Minze		

Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden.

Thymian waschen und hacken. Beides mit Oregano, Salz, Pfeffer und hitzebeständigem Öl verrühren.

Die Fleischwürfel mit der Würzpaste vermengen.

Aubergine und Zucchini waschen, Enden abschneiden und in Würfel, so groß wie das Fleisch, schneiden.

Cocktailtomaten von Grün befreien und waschen.

Das Fleisch abwechselnd mit je einem der Gemüswürfel auf einen Spieß stecken und die Aufreihung mit einer Cocktailtomate abschließen.

Die Spieße in einer Grillpfanne 4-5 Minuten je Seite braten. Währenddessen die Minze waschen. Die fertigen Spieße salzen und pfeffern, mit Minze garniert servieren.

NN am 24. Juni 2026