

# LAMMSPIEßE

FÜR 4 PERSONEN



## ZUTATEN

- |        |               |      |                    |
|--------|---------------|------|--------------------|
| 1,5 kg | Lammfleisch   | 2    | Paprikaschoten     |
| 1      | Knoblauchzehe | 6 EL | Olivenöl           |
|        | Salz, Pfeffer | 6 EL | Essig              |
| 200 ml | Rotwein       |      | Oregano            |
| 2      | Zwiebeln      |      | mager geräucherter |
| 1 Bund | Petersilie    |      | Speck in kleinen   |
| 3      | Tomaten       |      | Scheiben           |

Lammfleisch in Stücke schneiden.

Rotwein, Olivenöl und Essig mit der zerdrückten Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Oregano mischen. Die klein geschnittenen Lammstücke darin 12 Stunden marinieren und im Kühlschrank aufbewahren.

Paprika, Zwiebeln und Speck wie das Fleisch in kleine Stücke auf einen Holzspieß stecken. Auf dem Grill oder Ofen bei mittlerer Hitze goldbraun durchbraten.

Nach dem Grillen mit etwas Rosenpaprika bestreuen.

