



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Marinierte Fleischspieße mit Zucchini

Zutaten für 4 Portionen

- 750 g Schweinenacken (ohne Knochen)
- 2 Zwiebeln
- 1 Zucchini
- 8 kleine Champignons
- 2 kleine Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 80 ml Zitronensaft
- 6 EL feines Rapsöl
- 2 TL grober Pfeffer
- 1 EL gehackter Oregano
- Salz



Zubereitung

Fleisch waschen, trocken tupfen und würfeln. Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden. Zucchini putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Champignons abreiben, putzen.

Vorbereitete Zutaten abwechselnd auf 4 Spieße stecken und in eine Schüssel legen.

Chilischoten längs halbieren, entkernen und sehr fein schneiden. Knoblauch, Zitronensaft, feines Rapsöl, Pfeffer und Oregano verrühren. Über die Spieße geben und ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

Fleischspieße herausnehmen, gut abtropfen lassen und 10 bis 15 Minuten grillen, salzen.

Guten Appetit!

