




Würziges Souvlaki.

 **20 Min.**  **45 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g Schweineschnitzel (z.B. Mühlenhof)

Knoblauchzehe(n)

EL Olivenöl

EL Zitronensaft, frisch gepresst

TL getr. Oregano

Pfeffer

große Tomate(n)

kleine Zwiebel(n)

EL weißer Essig

Salz

g Hirtenkäsewürfel nach griechischer Art in Kräutermarinade (z.B. Mitakos)

1 Schweineschnitzel in gleichmäßig dicke Stücke schneiden. Sie werden erst eingelegt und dann auf Spieße gesteckt.

2 Für die Marinade schneidest du den Knoblauch sehr fein.

3 Knoblauch in einer größeren Schüssel mit der Hälfte des Olivenöls und dem frisch gepressten Zitronensaft mischen.

4 Oregano und Pfeffer unterziehen.

5 Jetzt können deine Schnitzelstücke ein Bad in der Marinade nehmen. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 20 Min. ziehen lassen.

6 Zeit, den leckeren Tomatensalat zu machen. Dafür die Tomaten waschen, den Stielansatz mit dem Messer rundherum entfernen. Dann schneidest du die Tomaten in Scheiben und verteilst sie auf einem Teller.

7 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Sie gesellen sich zu den Tomaten.

8 In einer kleinen Schüssel das restliche Olivenöl mit dem Essig verquirlen. Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Dressing verteilst du gleichmäßig über dem Gemüse.

9 Die Hirtenkäsewürfel grob zerkrümeln und über den Tomatensalat streuen.

Würziges Souvlaki.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 10** Schweineschnitzel aus der Marinade nehmen, leicht mit Küchenpapier abtupfen. Stecke sie jetzt vorsichtig auf längere Spieße – am besten solche aus Metall. Fleisch jetzt erst mit Salz bestreuen.
- 11** Du kannst die Souvlakis auf den Grill legen oder in der Pfanne braten – von jeder Seite, bis das Fleisch komplett durchgegart und auch schön geröstet ist.
Tipp: Für mehr Geschmack kannst du die Souvlakis zwischendurch dünn mit der Marinade bepinseln.
- 12** Fleischspieße auf Tellern oder auf einer großen Platte anrichten und mit dem Tomatensalat servieren.