

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Lammspieße Mit Trockenobst

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Grillen, BBQ, Gemüse, Fleisch, Türkei,

500 g	Lammfleisch, mager		Pfeffer
300 ml	Joghurt	16	Aprikosen, getrocknet
1	Essl. Minze, frisch	4	kleine Schalotten
3	Essl. Zitronensaft	1	Zucchini
	Salz		Oliveöl

Die Aprikosen über Nacht in Wasser einweichen. Das Lammfleisch in Würfel schneiden. Minze waschen, trocknen und klein schneiden.

Den Joghurt in eine Schüssel geben, die Minze, den Zitronensaft einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in den Joghurt geben, gut vermischen, mit Folie abdecken und über Nacht marinieren.

Die Schalotten schälen und vierteln. Die Aprikosen durch ein Sieb abschütten, trocknen und halbieren.

Die Spieße abwechselnd mit Fleisch (aus der Joghurt-Mischung nehmen, jedoch nicht abwischen), Aprikosen und Zwiebeln bestücken. Auf einen Grill legen (oder in eine Pfanne) und ca. 25-30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Zucchini waschen, in 2 cm große Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren, abschütten, auf Spieße stecken, mit Öl bestreichen und in einer Pfanne ca. 5-10 Minuten von allen Seiten leicht bräunen.

Dazu: Reis und Trockenobst Salat