

Kochen mit Klaus

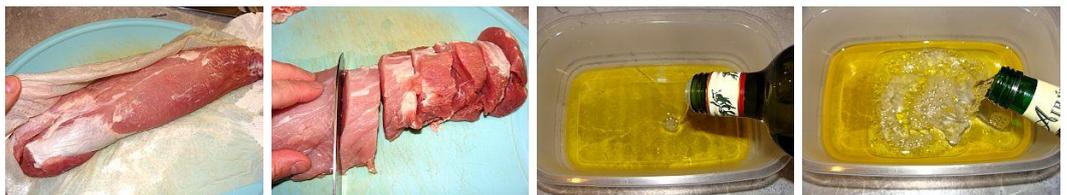
Griechische Souvlaki-Filet-Spieße

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Schweinefilet (700 g), je 1 große grüne & rote Paprika, Salz, Pfeffer,
- Pfeffer, 100 ml Olivenöl, 100 ml Weißwein, 4-5 Schaschlik-Spieße,
- je 2 TL getrockn. Rosmarin & Thymian, 1 TL Oregano, 1 EL Petersilie

Zubereitung:

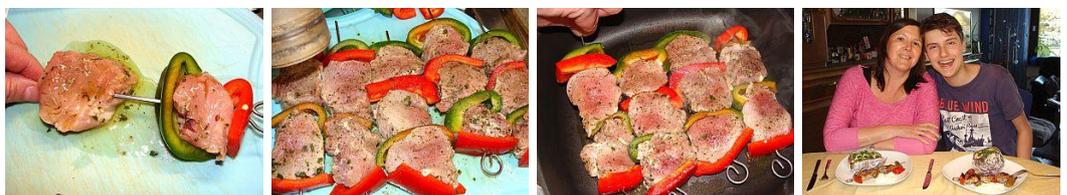
1. Filets waschen, trocknen, von Sehnen befreien u. in ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden. Olivenöl u. Weißwein in eine Dose füllen, Salz, Pfeffer u. Kräuter zugeben u. verquirlen. Medaillons einlegen u. über Nacht kühl stellen.



2. Paprika putzen, waschen u. in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Paprika abwechselnd mit Medaillons auf Spieße stecken. Paprika den Medaillons anpassen. Spieße salzen u. pfeffern. Übrige Paprika würfeln.



3. Spieße beidseitig in heißem Olivenöl braten. Übrige Paprika mitbraten u. zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu griechische Ofenkartoffeln u. Tsatsiki reichen.

