

Lamm-Spießchen



Portionen: 5

Vorbereitungszeit: 20 min.

Garzeit: 20 min.

Gesamtzeit: 40 min.

Zubereitung

600 g Hammelfleisch in kleine Würfel schneiden, 1 Zwiebel fein hacken, 1 Msp. Piment, 1/2 TL Zimt, 1 Bund Petersilie (gehackt) und 2 EL Öl vermischen und 30 Minuten zudeckt ziehen lassen. 4 Zwiebeln vierteln und die Zwiebelschichten auseinander teilen.

3 eingelegte Tomaten-Paprikaschoten und 150 g Speck in Würfel schneiden. Abwechselnd Fleisch, Zwiebeln, Paprika und Speck auf 8 Spieße stecken und mit der restlichen Marinade einpinseln und unter dem Grill von jeder Seite 5 Minute grillen, eventuell nachwürzen. Dazu wird Salat gereicht.