

Sommerliche Lammspieße

Zutaten:

600 bis 800 g Lammkeule ohne Knochen, je 2 grüne und rote Paprikaschoten, 4 Zwiebeln geviertelt, 1 Joghurt, 1 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 2 EL frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin), Salz, Pfeffer

Das gewürzte Fleisch, die Paprikaspieße und die Zwiebelviertel auf 4 bis 6 Spieße stecken und in eine Schüssel legen.

Den Joghurt mit dem Öl, dem gepressten Knoblauch, den gehackten Kräutern mischen und Pfeffer und Salz zugeben. Etwas von dieser Marinade über die Spieße geben, den Rest zum Servieren aufbewahren.

Die Spieße einige Stunden vor dem Grillen ruhen lassen. Bei großer Hitze grillen