Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Lammspieße vom Grill

Hauptspeise Fingerfood Fleischgerichte Fußball Party Gartenparty Grillen

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen. Petersilie mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Paprikapulver und dem Olivenöl verrühren.
Das Lamm waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Das Fleisch in der Würzmischung etwa 2 Stunden marinieren.
Für den Joghurt Dip Joghurt mit den klein gehackten Kräutern und Salz vermischen und abschmecken. Die Fleischstücke auf 4 lange Grillspieße stecken und auf dem Rost 5-6 Minuten von allen Seiten grillen. Die Spieße mit dem Dip auf einem Teller anrichten.

ZUTATEN

- 800 g Lammfleisch
- 1 Bund Petersilie
- 1Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Joghurt Dip:
- Danone Activia Natur 2x115g
- Gemischte Kräuter
- Salz