

# MAURISCHE FLEISCHSPIESSE

**VINOS**

Das Beste aus Spanien!

## Zutaten für 5 Personen:

400 g Schweinefilet(s)

1-2 Paprika

2 Knoblauchzehen

1 TL Salz

1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

1 Prise Koriander, gemahlen

2 EL Paprikapulver, edelsüß

Pfeffer aus der Mühle

5 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft



1. Knoblauch in einem Mörser verreiben (als Alternative geht auch die Knoblauchpresse) und mit dem Salz zu einem Brei verrühren.
2. Zu dieser Mischung das Olivenöl, Zitronensaft und die übrigen Gewürze geben.
3. Der fertigen Marinade die Fleischstücke zugeben und zugedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Während das Fleisch zieht, kann die Paprika schon in kleine Stücke geschnitten werden.
5. Danach das Fleisch abwechselnd mit den Paprikastücken auf die Schaschlikspieße stecken.
6. Auf dem Grill oder in der Pfanne von jeder Seite ca. 2-3 Minuten grillen.