

Grillspieß mit Schafskäse- oder Artischocken-Dip



Zutaten (für 4 Portionen):

Grillspieß:

500 g Schweine- oder Rinderfleisch in

2,5 cm großen Würfeln

1 große rote und gelbe Paprikaschote

8 Charlotten

8 Kirschtomaten

8 frische Lorbeerblätter

8 frische Rosmarinzwige

1 EL geschmolzene Butter

Für die Marinade:

3 EL Olivenöl

Saft 1 Limone

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 große Zwiebel, gerieben

1 EL Oreganoblättchen gehackt

Salz

frisch gemahlener Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren. Fleischwürfel in eine flache Schüssel legen und die Marinade darüber geben. Fleischstücke von allen Seiten darin wenden. Abgedeckt einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren. Fleischwürfel, Paprika, Zwiebeln und Tomaten zusammen mit den Kräutern abwechselnd auf die Metallspieße stecken. Grillspieße ab und zu wenden und mit Butter beträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

KJ/kcal p. P.: 2176/509

Schafskäse- und Artischocken-Dip: siehe Rezept Düsseldorfer Dips.