



Kinder-Kebab-Spieße vom Walisischen Lamm (g.g.A.)

Zutaten

Für die Marinade

- 90 ml (6 EL) Olivenöl
- 45 ml (3 EL) Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe, geschält und in feine Würfel geschnitten
- Schwarzer Pfeffer nach Wunsch
- 30 g (2 EL) geputzte und gehackte Kräuter

Für die Kebab-Spieße

- 450 g aus der mageren Keule vom Walisischen Lamm, in ca. 3 cm große Würfel geschnitten
- 2 schmale, lange Zucchini, in lange Querscheiben geschnitten
- 1 schmale, lange Aubergine, in lange Querscheiben geschnitten
- 16 Cocktailltomaten
- 1 rote Paprika und 1 gelbe Paprika, geputzt und in ca. 3 cm große Scheiben geschnitten

Sie benötigen: Spieße für die Kebabs

Zubereitung

1. Für Marinade alle Zutaten in Rührschüssel miteinander vermengen.
2. Walisische Lammfleischwürfel hinzugeben, gut von allen Seiten mit Marinade versehen und mindestens eine Stunde zugedeckt in Kühlschrank marinieren.
3. Auberginenscheiben salzen und ca. zehn Minuten liegen lassen, bis sie Wasser lassen. Mit Küchenpapier Wasser von Auberginenscheiben abdrücken.
4. Grill oder Backofen auf Grillstufe vorheizen.
5. Fleisch aus Kühlschrank holen und aus Marinade nehmen. Auf Teller platzieren und Gemüse ebenso vorbereiten.
6. Abwechselnd Gemüse und Fleisch auf Kebab-Spieße geben und dabei Fleisch mit langen Zucchini- und Auberginenquerstreifen ummanteln, also erst einen Teil der Gemüsescheibe, dann Fleisch und anschließend zweiten Teil des Gemüsestreifens aufspießen. Dazwischen bunte



Zubereitungszeit:

30 Minuten

Personen: 4

Küche:

italienisch/mediterran

Zuschnitt: Keule



Paprikascheiben und Cocktailtomaten nach Belieben geben.

7. Kebab-Spieße nochmals ganz mit restlicher Marinade einpinseln und ca. zehn bis zwölf Minuten grillen. Dabei immer wieder wenden.