

Lamm-Gemüse-Spieße



Zutaten

500 g Lammfleisch aus der Keule, ohne Knochen
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
1 Gemüsezwiebel
1 Maiskolben

1 Zucchini
8 Scheiben durchwachsener Speck
125 ml Sonnenblumenöl
Paprika edelsüß
Salz und Pfeffer
Grillspieße

Zubereitung

1. Das Lammfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen, achteln und in Stücke zerteilen. Die Maiskolben waschen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, die Enden ab- und die Zucchini in Scheiben schneiden.
3. Fleisch, Gemüsestücke und Speck abwechselnd auf vier Grillspieße stecken und mit Paprika bestäuben. Die Spieße in eine Schüssel legen, mit Öl begießen und für 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Anschließend die Spieße herausnehmen, abtropfen lassen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.