



## Schisch - Kebab - Lamm - Grillspieße

Das Fleisch trocken tupfen und in 20 gleich große Würfel schneiden. Olivenöl mit Zitronensaft, Oregano und durchgepressten Knoblauch verrühren. Die Fleischwürfel hinein geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen. Zugedeckt ca. 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Zwiebeln schälen und vierteln. Tomaten waschen. Im Wechsel mit dem Fleisch auf 4 Spieße stecken, mit der Marinade bestreichen und auf dem Grill ca. 15 Minuten garen. Zwischendurch wenden und nochmals bestreichen. Mit Kreuzkümmel bestreuen.

Dazu schmeckt Fladenbrot oder Reis.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Lammfilet  
 100 ml Öl (Olivenöl)  
 1 Zitrone(n), den Saft davon  
 2 TL Oregano  
 4 Zehe/n Knoblauch  
 Salz  
 Pfeffer  
 4 m.-große Zwiebel(n)  
 6 Kirschtomate(n)  
 2 TL Kreuzkümmel

**Verfasser:** Callista

