

Lammhack-Spieße mit Zaziki-Gurkensalat für 4 Personen



Zaziki-Gurkensalat:

Zutaten:

- 2 Salatgurken
- 1 EL Salz
- 500 g griechischen Joghurt
- 1 EL Extra Natives Olivenöl aus Kreta
- 1 gestrichener EL Zaziki-Gewürz aus Kreta
- 1 gestrichener TL Salz

Joghurt, Zaziki-Gewürz, Olivenöl und 1 gestrichenen TL Salz gut verrühren. Mindestens 2 Std. ziehen lassen. Die Salatgurken schälen und in feine Scheiben hobeln, 1 EL Salz darüber geben und gut 2 Stunden stehen lassen. Dann die Gurkenscheiben gut ausdrücken und mit der Joghurtmasse vermengen.

Lammhack-Spieße:

Zutaten:

- 700 g Lammhackfleisch
- 2 kleine rote getrocknete Chilischoten
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Fleischgewürz aus Kreta
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 4 Stiele Petersilie
- 8 Holzspieße

Chilischoten, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie sehr fein hacken (evtl. mit der Küchenmaschine) und mit dem Lammhack und den Gewürzen gut vermengen. Die Masse ca. 4 Stunden gekühlt ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.

Hackmasse in 8 Teile portionieren, je Portion um einen Holzspieß formen und gut andrücken. Die Spieße auf dem Grill oder in der Pfanne je Seite 4-5 Minuten grillen oder braten!

Dazu schmeckt am besten Fladenbrot!

Rezept von Christine Heise aus Fredenbeck