

LAMMSPIEßE IM FLADENBROT MIT ZWIEBELSALAT

REZEPT VON SALLY ÖZCAN



ZUBEREITUNG

Lammspieße mit Zwiebelsalat

Das Fleisch in 1,5 cm kleine Würfel schneiden. Aus den übrigen Zutaten eine Marinade anrühren. Das Fleisch darin einlegen und am besten abgedeckt im Kühlschrank eine Nacht ziehen lassen. Anschließend locker, aber gleichmäßig auf die Spieße aufspießen und auf dem Holzkohlegrill von allen Seiten knusprig grillen. Für den Salat die Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden. Die Petersilie hacken und mit den übrigen Zutaten verrühren.

Die gegrillten Lammspieße mit dem Salat im Fladenbrot ganz heiß servieren.

ZUTATEN

Lammspieße

1 kg	Lammfleisch
2 EL	Tomatenmark
2 TL	Salz
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
2 TL	Pfeffer
50 g	Sonnenblumenöl
1	Zitrone (Saft)
4 EL	Bergbohnenkraut
2 TL	Kreuzkümmel (gemahlen)
2 EL	Minze (getrocknet)
2 EL	Chiliflocken

Zwiebelsalat

3	rote Zwiebeln
1/2 Bund	Petersilie (glatt)
3 EL	Essigbaumgewürz
1 1/2	Zitrone (Saft)
3 EL	Olivenöl
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer
1 Prise	Chiliflocken
	Fladenbrot zum Servieren

