

Rezept

Schweineschnitzel-Spieße

Ein Rezept von Schweineschnitzel-Spieße, am 26.04.2024

Zutaten

4 lange, dünne Schweineschnitzel à 150 g (ersatzweise Putenschnitzel)	schwarzer Pfeffer
1/2 TL getrockneter Oregano	1/2 TL getrockneter Thymian
5 EL Pflanzenöl	2 Knoblauchzehen
1 Prise Cayennepfeffer	Salz
	Öl für Spieße und Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel mit der flachen Seite des Fleischklopfers etwas dünner klopfen. Mit Pfeffer und Kräutern bestreuen.

2. Den Knoblauch abziehen und zum Öl pressen. Mit Salz und Cayennepfeffer verrühren.

3. Den Holzkohlegrill oder Backofengrill anheizen. Metallspieße ölen und die Schnitzel der Länge nach zieharmonikaartig aufstecken. Mit etwas Knoblauchöl bestreichen.

4. Den Grillrost leicht ölen. Die Spieße auf dem heißen Rost bei mittlerer Hitze 10-12 Min. grillen. Dabei öfter wenden und mit Knoblauchöl bepinseln. Sofort servieren.