



Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Souvlaki mit Mezze

Für die Souvlaki:

1 kg Schweinenacken ohne Knochen

8 Stück(e) Holzspieße

Für die Marinade:

3 Spritzer Zitrone

1 Esslöffel Oregano, getrocknet

1 Teelöffel Majoran, getrocknet

1 Teelöffel Thymian, getrocknet

1 Stück(e) Knoblauchzehe, gehackt

2 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas Pfeffer

Beilagen:

1 Dose Liakada Dolmadakia gefüllte Weinblätter mit Reis
in Öl

1 Dose Liakada Riesenbohnen in Tomatensauce

1 Glas Liakada Grüne Oliven mit Paprikapaste

1 Packung Ibero Grüne Hojiblanca Oliven mit Mandeln

1 Glas Liakada Paprika-Ajvar mild

Souvlaki mit Mezze

1.

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

Alle Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen vermengen. Das Fleisch dazugeben und gut umrühren, sodass sich die Marinade auf dem Fleisch verteilt.

Das Fleisch mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Spieße 30 min. in Wasser einweichen lassen.

Ca. 5-6 Fleischstücke auf jeden Spieß aufspießen. Grill vorheizen (oder eine Grillpfanne). Spieße 10-12 min. lang grillen.

Tipp: Damit die Spieße von außen schön braun und von innen zart werden, die Spieße die ersten 2 min. auf jeder Seite ohne Wenden garen.

Souvlaki mit Dolmadaki, Riesenbohnen, Oliven und Ajvar servieren.