



## Schnelle Schweine-Souvlaki

mit griechischem Bauernsalat



20-30min



3-4 Personen

Fleisch auf Spießen ist einfach unwiderstehlich! Erst recht, wenn es sich wie hier um zartes Schweinerückensteak handelt, das mit einer aromatischen Marinade gewürzt wird und nur schnell in der Pfanne gebraten werden muss. Dazu gibt es einen knackigen griechischen Salat mit cremigem Fetakäse und viel frischer Petersilie.

## Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Schweinerückensteak
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 8 Tomaten
- 200g Feta <sup>7</sup>
- 20g Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- 8 Schaschlikspieße

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 541kcal, Fett 37.9g, Kohlenhydrate 14.4g, Eiweiß 38.0g



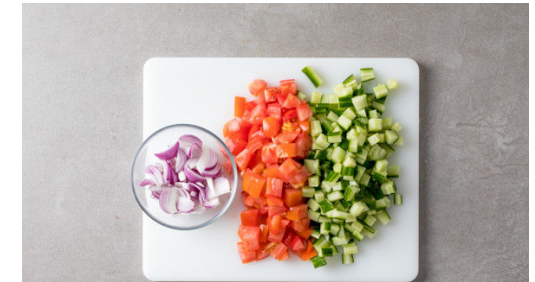
**1. Fleisch schneiden**

Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden.



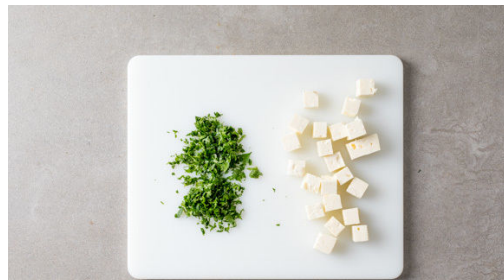
**2. Fleischspieße vorbereiten**

**1-2TL Gewürzmischung** mit 2EL Olivenöl verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Gewürzmischung** verwenden, bitte jedoch etwas **Gewürzmischung** für den **Salat** aufbewahren. Die **Fleischwürfel** gut mit dem **Gewürzöl** vermengen und anschließend gleichmäßig verteilt auf die **Holzspieße** ziehen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



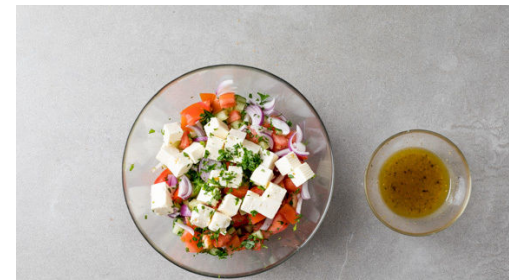
**3. Gemüse schneiden**

Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und leicht salzen. Die **Gurke** längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Tomaten** halbieren und in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen.



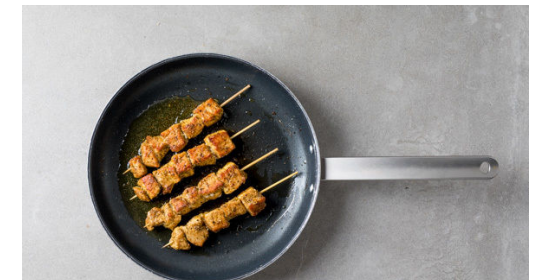
**4. Feta würfeln**

Den **Feta** in ca. 1cm große Würfel schneiden oder mit den Fingern zerkrümeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



**5. Salat mischen**

2EL Olivenöl, 1EL Essig und die **restliche Gewürzmischung nach Geschmack** zu einem **Dressing** verrühren. Die **Zwiebeln**, die **Gurken**, die **Tomaten**, den **Feta** und die **Petersilie** mit dem **Dressing** zu einem **Salat** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Souvlaki braten**

Die **Spieße** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze von allen Seiten 2-3Min. scharf anbraten, bis das **Fleisch** durchgegart ist. Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden. Die **Souvlaki** mit dem **Salat** anrichten und servieren.