



## 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 Feta-Käse und viel frischer Petersilie.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Schweinerückensteak
- 2 Päckchen „Tante Mizzis Bratengewürz“
- 8 Schaschlik-Holzspieße
- 1 rote Zwiebel
- 2 Gurken
- 4 Tomaten
- 1 Packung Fetakäse 7
- 20g frische Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

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

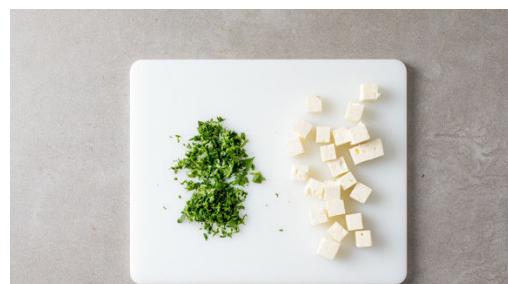
## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 494.0kcal, Fett 34.6g, Eiweiß 35.2g, Kohlenhydrate 9.0g



### 1. Fleisch schneiden

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



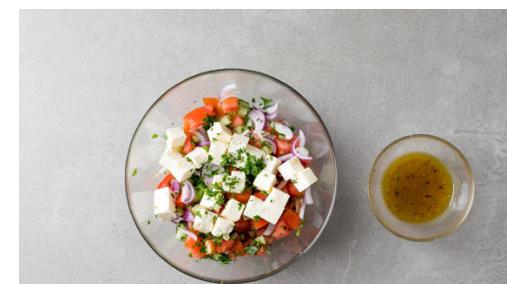
### 4. Feta würfeln

Den **Feta** in ca. 1cm große Würfel schneiden oder mit den Fingern zerkrümeln. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



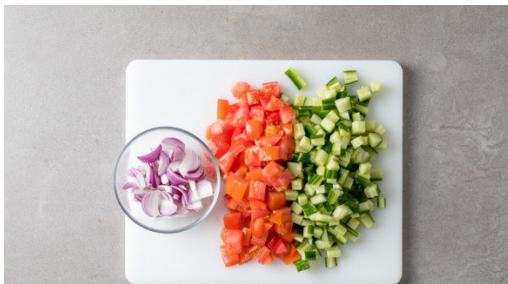
### 2. Fleischspieße vorbereiten

1-2TL **Gewürzmischung** mit 1-2EL Olivenöl verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Gewürzmischung** verwenden, bitte jedoch etwas **Gewürzmischung** für den **Salat** aufbewahren. Die **Fleischwürfel** gut mit dem **Gewürzöl** mischen und anschließend gleichmäßig verteilt auf **8 Holzspieße** ziehen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



### 5. Salat mischen

Für das **Dressing** 2-3EL Olivenöl, 1-2TL Essig und die **restliche Gewürzmischung nach Geschmack** in einer großen Schüssel verrühren. Die **Zwiebeln**, die **Gurken**, die **Tomaten**, den **Feta** und die **Petersilie** mit dem **Dressing** zu einem **Salat** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Gemüse schneiden

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



### 6. Souvlaki braten

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