



Schnelle Schweine-Souvlaki

mit griechischem Bauernsalat



ca. 20min



2 Portionen

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 Schweinerückensteaks
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 3 Tomaten
- 100g Feta ¹
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- 4 Schaschlikspieße

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

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 594kcal, Fett 41.7g, Kohlenhydrate 18.7g, Eiweiß 38.5g



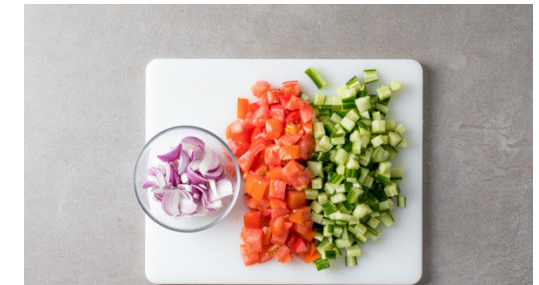
1. Fleisch schneiden

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



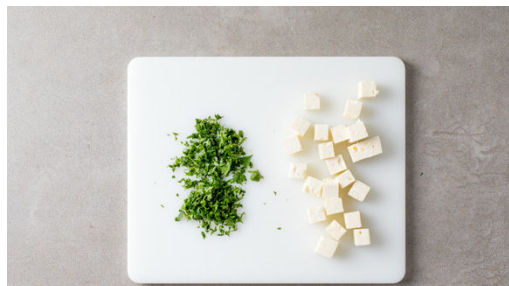
2. Fleischspieße vorbereiten

1TL Gewürzmischung mit 1EL Olivenöl verrühren. Die **Fleischwürfel** gut mit dem **Gewürzöl** vermengen und anschließend gleichmäßig verteilt auf 4 Schaschlikspieße ziehen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



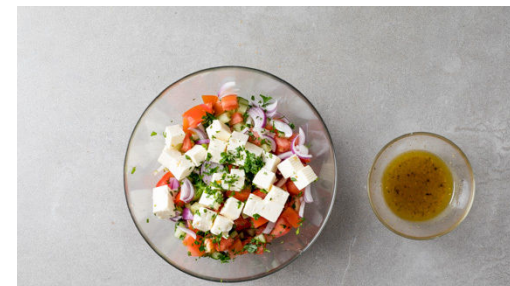
3. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und leicht salzen. Die **Gurke** und die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



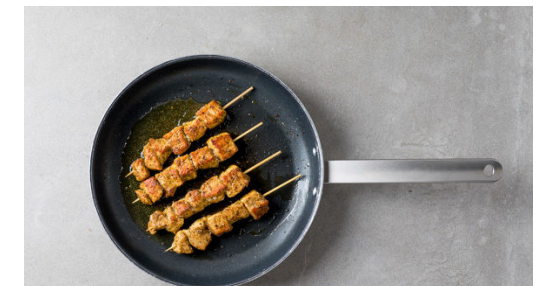
4. Feta würfeln

Den **Feta** in 1-2cm große Würfel schneiden oder mit den Fingern zerkrümeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



5. Salat mischen

1EL Olivenöl und 2TL Essig mit **1 kräftigen Prise Gewürzmischung** zu einem **Dressing** verrühren. Die **Zwiebeln**, die **Gurken**, die **Tomaten**, den **Feta** und die **Petersilie** mit dem **Dressing** vermengen und den **Salat** 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** goldbraun durchgegart ist. Die **Souvlaki** mit dem **Salat** anrichten und servieren.