

Rosmarin Filetspieße Argentina Style

40—50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

700 g	Lungenbraten vom Schwein
4 Stk.	Rosmarinzweige
1 Stk	Zwiebel
1 Stk	Kleine Zucchini
7 EL	Olivenöl
2 EL	Grill Kotelett Argentina Gewürzzubereitung

Für die Salsa Verde

2 EL	Kapern
1 TL	Senf
4 EL	Olivenöl
1 EL	Apfelessig
0.5 TL	Knoblauch granuliert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1	Bund frischer Basilikum
1	Bund frische glatte Petersilie

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird die Marinade zubereitet. Dafür wird das Olivenöl mit der Grill Kotelett Argentina Mischung gut verrührt. Danach etwas ziehen lassen.
2. Den Lungenbraten abspülen, trocken tupfen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Zucchini und Zwiebel ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Nun abwechselnd auf einen Spieß aufstecken und oben den Rosmarinzweig durchziehen.
3. Die Spieße mit der Marinade bepinseln und für 20-30 Minuten ziehen lassen.
4. Die Spieße für etwa 10 Minuten von allen Seiten grillen.
5. Garniert können die Spieße mit einer frischen Salsa Verde werden. Dafür die frischen Kräuter waschen und trocken tupfen. Anschließend fein hacken.
6. Die Kapern ebenfalls sehr fein hacken und mit dem Knoblauchpulver und den frischen gehackten Kräutern vermischen. Alles nun mit dem Olivenöl, Apfelessig und Senf in einem Gefäß verrühren und mit einem Mixstab fein pürieren. Fertig ist die Salsa Verde.
7. Die Spieße gemeinsam mit der Salsa Verde und knusprigem Weißbrot anrichten und Urlaubsgefühl zu Hause genießen.