



Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

4 Stk. Lammfilet, frisch
1 Stk. Zwiebel, rot, geschält
1 Stk. Paprika, rot oder gelb
3 EL Ø Grill Smoked

4 Holzspieße (ca. 10 cm

Bunte Lammfilet-Spieße

Ō 20-30 Min ♀♀♀

Zubereitung

- 1 Jedes der Lammfilets in vier gleichgroße Teile schneiden und mit der Kotányi Grill Smoked Gewürzmischung würzen.
- 2 Die Zwiebel in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3 Den Paprika halbieren, entkernen und in gleich große Stücke wie Lammfilet und Zwiebel schneiden.
- 4 Jeweils abwechselnd auf den Spießen Lamm, Zwiebel und Paprika aufstecken.
- 5 Die Spieße über der Glut von allen Seiten ca. 3 Minuten grillen.

TIPP: Das Fleisch kann noch zartrosa sein.

