



Bunte Lammfilet-Spieße

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Jedes der Lammfilets in vier gleichgroße Teile schneiden und mit Tandoori + 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.

Zutaten für 4 Portionen

🍷 = Kotányi Produkte

4 Stk.	Lammfilet, frisch
1 Stk.	Zwiebel, rot, geschält
1 Stk.	Paprika, rot oder gelb
1 TL	🍷 Tandoori
3 EL	🍷 Grill Smoked
4	Holzspieße (ca. 10 cm lang)

