



Bunte Lammfilet-Spieße

⌚ 20–30 Min 

Zubereitung

- 1 Jedes der Lammfilets in vier gleich große 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.

