

Souvlaki mit Tzatziki-Sauce

80–90 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

50 ml	Olivenöl
2 EL	Grill Barbecue
40 ml	Zitronensaft
600 g	Schweinefilet

Für die Tzatziki-Sauce:

1	Gurke, groß
200 g	Griechisches Joghurt
30 ml	Olivenöl
0.5 Pkg.	Tsatsiki Gewürzmischung

Für den Salat:

200 g	Cherry Tomaten
0.5 Stk.	Salatkopf
1 Stk.	Zwiebel, rot
	Salz und Pfeffer nach Geschmack
	Pita-Brot, zum Servieren

Zubereitung

1. Das Schweinefilet in 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Olivenöl, Grill-Barbecue-Gewürz und Zitronensaft hinzufügen, gut vermischen und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Die Gurke reiben und in ein Sieb geben, dabei leicht andrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. In eine Schüssel geben, Joghurt, Tzatziki-Gewürzmischung und Olivenöl hinzufügen und vermengen. Während der Zubereitung des Fleisches und des Salats im Kühlschrank kalt stellen.
3. Holzspieße 15 Minuten lang in Wasser einweichen, dann das Fleisch aufspießen. Einen Grill oder eine Grillpfanne erhitzen und die Spieße 8 bis 12 Minuten lang grillen, dabei alle 2 bis 3 Minuten wenden. Vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Pitabrot erwärmen und das Gemüse klein schneiden. Mit Pitabrot, Gemüse und Soße servieren.