



# Souvlaki mit Tzatziki-Sauce

🕒 80–90 Min   

## 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.

## Zutaten 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 Gewürzzubereitung

Für den Salat:

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

