



Zutaten für das Fleisch:

2 Stck. Knoblauchzehe(n)
2 EL Olivenöl
2 TL Oregano
nach Belieben Salz & Pfeffer
600 g Schweinefilet
0,5 Stck. Zitrone(n)

Zutaten für den Dip:

15 g Dill
1 Stck. Gurke(n)
500 ml Joghurt, griechisch
2 Stck. Knoblauchzehen
1-2 EL Olivenöl
nach Belieben Salz & Pfeffer

Außerdem:

1 großes oder 2 kleine Fladenbrot



Rösle Zitronenpresse



Kochmesser KochForm, 21 cm



Mepal Multischüssel cirquila rund 2000 ml - nordic pine



Microplane XL-Grob-Reibe Gourmet



Big Green Egg Mini



Microplane Knoblauchsneider

1

Das Schweinefilet in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch pressen oder kleinschneiden.

2

In einer großen Schüssel den Saft der halben Zitrone, das Olivenöl, den Knoblauch, den Oregano, Pfeffer und Salz mischen. Das Schweinefilet dazugeben und zum Marinieren etwa eine halbe Stunde abgedeckt kühlstellen. Je länger, desto besser.

3

Die Gurke inzwischen grob raspeln. Die Feuchtigkeit gut ausdrücken. Den Knoblauch für die Tsatsiki pressen und den Dill feinschneiden. Die Zutaten für die Tsatsiki in einer Schüssel vermischen.

4

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Fladenbrote 8–10 Minuten im Backofen aufbacken.

5

Die Schweinefiletstücke auf die Spieße stecken und die Souflaki-Spieße auf dem Grill rundum rösten und durchbraten.

Die Souflaki-Spieße mit dem Fladenbrot und Tsatsiki servieren!

Schmeckt auch mit Hühnchen- oder Lammfleisch sehr lecker!