

Putenspieße

Lecker und schnell zubereitet

Zutaten

- 300 g Putenfleisch
- 200 g geräucherten Bauchspeck
- 1-2 Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- Je 1 Paprikaschote rot und gelb
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer
- Salz
- Paprikapulver



Zubereitung

Das Putenfleisch und den Bauchspeck in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln und Paprikaschoten putzen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Den Knoblauch sehr fein hacken. Die Gewürze mit dem Öl gut verrühren.

Fleisch, Bauchspeck, Zwiebeln und Paprikaschoten abwechselnd auf Holz- oder Metallspieße stecken, in eine Pfanne legen und mit der Marinade rundherum gut einpinseln. Ein bis zwei Stunden durchziehen lassen. In der Pfanne kurz scharf anbraten und dann auf kleinerer Temperatur etwa 10 Minuten weiterbraten.

Die Spieße eignen sich auch gut für den Grill.

Als Beilage schmeckt ein schöner Sommersalat und ein frisches Baguette.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.