

Lammspieße mit Zitrone

(für 4 Personen.):



Zutaten:

400 – 500 g Lamm Schulter oder Medaillons

2 unbehandelte Zitronen

6 Knoblauchzehen

10 Rosmarinzwige

10 Thymianzwige

200 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer



- Lammfleisch von Sehnen und Fett befreien und in ca. 2x2 cm große Stücke schneiden
- Zitronen waschen und in dünne Scheiben schneiden
- Knoblauch ebenfalls in dünne Scheiben schneiden
- alle Zutaten in eine Auflaufform schichten, salzen und pfeffern und mit Olivenöl begießen
- das Lammfleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren
- die Fleischwürfel auf die Holzspieße stecken und ca. 10-15 min grillen