



Rezept

Souflaki & Lammspieße mit Kartoffel-Bohnen-Salat

Zutaten für 3 Portionen:

- 500 g kleine Kartoffeln mit dünner Schale (Drillinge)
- Salz
- 250 g weiße Champignons
- 150 g grüne Bohnen
- 1 große rote Zwiebel
- 5 Stängel glatte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 3 Lammspieße
- 6 Souflakispieße
- roter Pfeffer zum Bestreuen
- 100-150 ml Joghurtdressing

Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen, in Salzwasser ca. 18 Min. kochen, kalt abschrecken. Pilze putzen, abspülen, trocken tupfen, halbieren. Bohnen waschen, putzen, halbieren, in kochendem Wasser ca. 6 Min. garen, abgießen, mit eiskaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen, in halbe Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, grob schneiden.

Kartoffeln halbieren, mit Pilzen im erhitzten Öl anbraten, leicht salzen und pfeffern, Bohnen kurz zugeben. Alles in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen. Zwiebelringe und Petersilie unterheben. Fleischspieße auf den heißen Grill legen. Lammlachsspieße unter Wenden rundherum ca. 8 Min. grillen, mit Salz würzen. Souflaki-Spieße unter Wenden je Seite ca. 3–4 Min grillen, mit Salz und rotem Pfeffer bestreuen. Dressing über den Salat träufeln, mit den Spießen servieren.