



Hirtenspieße vom Junglamm

Zutaten für 2 Personen:

300 g Fleisch vom Schlögel oder Rückenfilet
 50 g Speck
 50 g Champignons
 ½ Schote Grünen Paprika
 Salz, Pfeffer
 Öl

Zubereitung:

1. Fleisch in gleich große Stücke schneiden.
2. Abwechselnd Fleisch, Paprikaschoten und Champignons auf die geölten Spieße stecken.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Grillpfanne erhitzen und die Spieße in wenig Öl auf beiden Seiten braten.

BEILAGENEMPFEHLUNG: POLENTA



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de