Lendenspieß mit Schafskäse

13. Februar 2010 | Autor Leroy

Zutaten für 2-3 Personen:

- 500 g Schweinelende
- Pfeffer, Salz, Paprika
- 1 Packung Salakis Schafskäse (Feta)

Zubereitung:

- Die Lende putzen und in ca. 1-2 cm breite Scheiben schneiden
- Die Scheiben beidseitig mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen

- In einer Pfanne von beiden Seiten ca. 1-2 min. scharf anbraten
- Die Scheiben mit einem Küchenkrepp auf flache Spieße stecken
- Auf einen feuerfesten Teller legen
- Mit dem Schafskäse belegen
- Pfeffer und Paprika darüberstreuen
- Im Backofen bei 180° C und mit Grillfunktion auf der obersten Schiene für 4-5 min. bräunen

- Mit Kartoffelspalten und Tsatsiki servieren

Veröffentlicht in Fleisch, Mediterran | Schlagworte: Griechisch, Kartoffel, Schafskäse