

Marinierter Lammschlögel

Personenzahl	4
Zeit in Minuten	20

Zutaten

Lammfleisch à 100 g aus dem Schlögel	8 Scheiben
Rapsöl	2 EL
Weißwein, trocken	1/8 l
bunter Pfeffer	1 EL
Salz	
je 1 TL getr. Salbei, Rosmarin, Thymian	0
Für den Gemüsespieß:	0
mittelgroße Zwiebeln	4
Zucchini	4
rote Paprikaschoten	2
große Champignons	8

Zubereitung

Wein in eine Schüssel geben, Gewürze und Kräuter zufügen. Die Lammscheiben ca. 2 - 3 Stunden darin einlegen.

Trockentupfen, mit Öl bestreichen und auf dem vorgeheizten Grill ca. 4 - 5 Minuten von jeder Seite grillen. Für den Spieß die Zwiebeln, Zucchini, Paprikaschoten und Champignons putzen und in Stücke zurechtschneiden. Abwechselnd auf den Spieß stecken. Mit Öl bestreichen, pfeffern und salzen, zum Garen mit Alufolie auf den Grill legen.