



## Marinierte Lammfleischspieße

4 Stück

2 Lammlachse à ca. 250 g

Salz

Pfeffer

1 TL Oregano (getrocknet)

1 TL Paprika edelsüß

1 TL gem. Piment

4 EL Olivenöl

evtl. Butterschmalz (zum Braten in der Pfanne)

Lammlachse längs halbieren, jeden Streifen in 5 Stücke schneiden

Gewürze und Öl vermengen und das Fleisch darin mindestens 30 Min. marinieren

Das Fleisch auf Spieße ziehen und in etwas Butterschmalz in der Pfanne braten oder auf dem Holzkohlegrill grillen.