

Mittwoch

## **Souvlaki mit Tzatziki und gebackenen Kartoffelspalten**

**Tzatziki**

Rezept siehe Archiv über Suchleiste, zubereiten.

**800g Kartoffeln**

Aus

gebackene Kartoffelspalten zubereiten, Rezept siehe Archiv über Suchleiste.

**800g Schweinefleisch**

in Würfel von 2cm Kantenlänge schneiden und auf Schaschlikspieße aus Holz auffädeln. Den Grill anfeuern. Die Spieße auf dem Holzkohलगrill (es geht auch in der Pfanne, schmeckt aber dann nicht so typisch) von beiden Seiten in je 4 Minuten garen.

**1 Zitrone**

in Spalten schneiden. Wenn die Spießchen gar sind, über jedes Teil

**etwas getrockneten Oregano**

streuen. Die Spieße zusammen mit dem Tzatziki und den Kartoffelspalten und den Zitronenachteln servieren.

**Tipp: Dieses Gericht schmeckt Kindern sehr gut. Warum also nicht mal unter der Woche den Grill in Betrieb nehmen? Dafür lohnt es sich doch!!**