

## >> Sommerliche Lammspieße <<

*Zutaten (für 4 Personen)*

800 g Lammfilet  
4 EL Olivenöl  
2 rote Paprikaschoten  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Kurkuma  
1 TL Kreuzkümmel  
3 Thymianzweige  
Salz, Pfeffer  
Holzspieße



### **Zubereitung**

Das Lammfilet in Würfel schneiden und dann mit Öl, Knoblauch, Thymianblättern, Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Abwechselnd das Lammfleisch und die Paprikastücke auf einen Holzspieß stecken.

Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und ab auf den Grill.