

# Lammspieße an Rosmarinsticks mit Tsazicki

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Ideale Fingerfood, herzhaft und würzig mariniert

## Zutaten

- Für die Lammspieße:
- 700 g - 800 g Lammfilet oder ausgelöste, parierte Lammrücken - Lachse in 25 g schweren Stücken
- 6 - 8 kräftige Rosmarin Stängel
- Für die Marinade:
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Msp. Kreuzkümmel
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Msp. Paprikapulver, scharf
- 5 EL Olivenöl
- Saft ½ Zitrone und etwas Abrieb
- Für den Tsazicki - Dip:
- 300 g Salatgurke
- 100 g Bio - Joghurt
- 150 g Bio - Quark
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL gutes Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL frischer, gehackter Dill
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

## **Schritt2**

Die Marinaden Zutaten zunächst mit einander verrühren und über die Lammfleischwürfel geben. Mindestens 2 Stunden einlegen, zugedeckt und kühl marinieren.

## **Schritt3**

Danach heraus nehmen und auf die etwas angespitzten Rosmarinstängel stecken, beliebig aufteilen.

## **Schritt4**

Der Tsazicki - Dip:

## **Schritt5**

Die Salatgurke schälen, in der Länge halbieren und mit Esslöffel die Kerne entfernen, heraus kratzen. Mit einer Küchenreibe in feine Streifen hobeln.

## **Schritt6**

Den Knoblauch, Zitronensaft und Dill dazu geben, Quark und Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas Olivenöl darüber geben.

## **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt8**

Die Spieße auf dem Grill oder in einer Stielpfanne ca. 3 - 4 min grillen oder braten, nicht trocken braten, rosa halten; mit Tsazicki und warmem Fladenbrot servieren.

## **Schritt9**

.

**Rezeptart:** Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammspiesse-an-rosmarinsticks-mit-tsazicki/>