

# Rindfleisch - Souvlaki mit Zucchini und Parma Schinken

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

**Souvlaki** ist ein **Grillgericht der griechischen Küche**. Aus dem griechischen übersetzt bedeutet Souvlaki "Spießchen". Griechenland-Urlaubern ist das Fleisch am Holzspieß sicherlich gut bekannt. Dort wird das allseits beliebte Gericht an Ständen und Imbissen als Dauerbrenner verkauft. Neben Gyros, Tzatziki, Bifteki(Hacksteak) und Moussaka, gehört Souvlaki zu den traditionellen Klassikern. Die herrlichen Grillspieße eignen sich hervorragend, um die Grillsaison zu eröffnen. Wer nicht bis zum Sommer warten will, der kann auch im Winter den heimischen Grill anwerfen und die schnell gemachten Rindfleischspieße lecker zubereiten. Für den besonderen Pfiff sorgen Zucchiniastreifen und Parmaschinken. Sie werden ganz einfach um den Spieß gewickelt und halten das Fleisch saftig.

## Zutaten

- 600 g Rinderfilet in ca. 70 - 80 Gramm schweren, länglichen Stücken
- 1 große Zucchini
- 8 Scheiben zugeschnittener Parma Schinken
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL frischer oder getrockneter Oregano
- 1 EL frischer Thymian, gehackt
- 6 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Zunächst die Kräuter mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln, dem Olivenöl und dem Limettensaft zu einer herzhaften Marinade verrühren. Das Rinderfilet in ca. 70 - 80 Gramm schweren, länglichen Stücke schneiden.

## **Schritt3**

Die Zucchini waschen, putzen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

## **Schritt4**

Die Filetstücke zunächst mit einer Zucchinischeibe, dann mit dem Parmaschinken umwickeln, ev. mit einem Zahnstocher fixieren.

## **Schritt5**

Die Röllchen nunmehr mit der Marinade, mittels eines Küchenpinsels einstreichen, etwas einziehen lassen.

## **Schritt6**

Auf dem Grill, bei mittlerer Hitze ca. 10 min. braten, garen, öfter wenden.

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Grillrezepte **Tags:** parma schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rindfleisch-souvlaki/>