

Scharfe Lamm-Tandoori-Spieße mit Joghurt-Minze-Salsa



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bringen Sie Abwechslung in ihr Grillbuffet und überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem Rezept für scharfe Lamm-Tandoori-Spieße mit einer leckeren Joghurt-Minz-Salsa!

Unkompliziert, schnell und einfach zubereitet: Die Lamm-Spieße sind genau das Richtige für den sommerlichen Grillabend! Die Kombination von Joghurt und Minze als Salsa schmeckt unheimlich frisch und leicht. Die indischen Spieße bringen die exotische Kochkultur auf den Teller und lassen Urlaubsgefühle hochkommen. Einfach mal ausprobieren!

Zutaten

- 500 - 600 g Lammlachse, in 40 g schweren Würfeln
- 2 EL Tandoori - Paste

- 500 g Bio - Joghurt
- Ca. 20 bunte Chilischoten in groben Stücken
- 200 g kleine Zwiebeln, halbiert
- 1 mittelgroße, fein geschnittene Zwiebel
- 1 Bund Minze, fein geschnitten
- 1 Limette
- Salz, schwarzer Pfeffer, gemahlen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Die Tandooripaste mit ca. 200g Bio - Joghurt verrühren und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt3

Die Lammlachswürfel übergießen, 1 - 2 Stunden marinieren.

Schritt4

300 g Bio - Joghurt mit den Zwiebelwürfeln und der fein geschnittenen Minze verrühren, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken.

Schritt5

Die Chilischoten aufschlitzen, von den Kernen befreien. In gleichmäßig große Stücke schneiden; die halbierten Zwiebeln in Blätter zerlegen.

Schritt6

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern.

Schritt7

Abwechselnd mit den Zwiebeln und den Chilischoten auf Spieße stecken. Auf dem heißen Grill ca. 8 -10 min. grillen, mehrfach wenden. (Geht auch in einer Bratpfanne)

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Mit der Joghurt - Minze - Salsa und Limettenspalten servieren.

Schritt10

Dazu reicht ein knuspriges Stück Fladen - oder Ciabatta Brot, ev. noch durch einen frischen, bunten Saisonsalat zu ergänzen.

Rezeptart: Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Lammfleisch, Salsa **Tags:** joghurt, lamm, minze, Salsa, spieße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfe-lamm-tandoori-spiesse-mit-joghurt-minze-salsa/>