



## Schweinefleischspieße

12 Stück

500 g Schweinenacken ohne Knochen

1 Zitrone

3 Knoblauchzehen

1 EL Raz-el-Hanout

8 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Bund glatte Petersilie

Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden (36 Stück)

Schale von der Zitrone reiben, Zitrone dann auspressen

ungeschälte Knoblauchzehen leicht andrücken

Petersilie hacken

Fleisch und alle anderen Zutaten außer Petersilie vermengen und über Nacht marinieren

Je 3 Fleischwürfel mit etwas Abstand voneinander auf Spieße ziehen. Unter dem Backofengrill, auf dem Holzkohlegrill oder in der Grillpfanne 10-12 Min. braten. Immer wieder mit der Marinade bepinseln. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.