

# Mediterrane Filetspieße



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zutaten:

(für 6-7 Spieße)

- 1 Schweinefilet
- 2 Paprikaschoten
- 3 Zwiebeln
- Cherrytomaten
- Oliven
- Holz- oder Metallspieße

## Für die Marinade:

- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 7 EL Olivenöl

## Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade miteinander vermischen.

Das Filet in 3x3 cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel mit der Marinade 2-3 Stunden marinieren.

Die Paprikaschoten und die Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Abwechselnd das Fleisch mit den übrigen Zutaten auf einen Spieß stecken.

Die Filetspieße werden bei mittlerer direkter Hitze 8-10 Minuten gegrillt.

Dabei 1-2-mal wenden.

Also dann...gut Glut! 😊