

Schweinefiletspieße mit Paprika-Salsa



Zutaten für 4 Personen

Spieße

- 60 dag Schweinslungenbraten
- Salz aus der Mühle
- Pfeffer aus der Mühle
- 6 EL Bio-Olivenöl SPAR Natur pur, griechisch
- 4 EL Rosmarinnadeln gehackt, frisch
- 5 Knoblauchzehen gehackt

Paprikasalsa

- 3 Paprikaschoten gelb
- 1 Zwiebel rot
- 4 EL Bio-Olivenöl SPAR Natur pur, griechisch
- 1/2 TL Paprikapulver

Holzspieße oder Metallspieße

- 25 dag Hamburgerspeck dünn aufgeschnitten
- 2 Äpfel

Zubereitung

1. Schweinslungenbraten in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel legen.
2. Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch vermengen, die Hälfte davon über dem Fleisch verteilen, etwas durchmengen und zugedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
3. Paprikasalsa: Paprikaschoten waschen, entkernen und grob schneiden. Zwiebel schälen, grob schneiden, mit den Paprika in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab grob pürieren. Olivenöl und Paprikapulver zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Apfel waschen, achtern und Kerngehäuse wegschneiden. Apfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln.
5. Fleisch aus der Marinade nehmen und abwechselnd mit den Apfelvierteln und zusammengefalteten Speckscheiben auf Spieße stecken; Spieße auf dem mittelheißen Grill auf jeder Seite ca. 4 Minuten grillen; mit der restlichen Marinade beträufeln und mit der Salsa servieren.