

# Souvlaki-Spieße mit Putenbrust

## Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Putenbrust
- 2 rote Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 weiße Zwiebeln
- 8 milde Peperoni
- Gyros-Gewürz
- geräuchertes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Putenbrust säubern und in Würfel schneiden. Paprikaschoten und Zwiebeln schälen und in Stücke teilen. Fleisch, Gemüse, Peperoni und Zwiebeln nacheinander auf Holz- oder Edelstahlspieße schieben.

Die Spieße mit geräuchertem Paprikapulver, Gyros-Gewürz sowie Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bepinseln. 5-6 Minuten auf einem vorgeheizten Grill garen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 13.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)