

## SOUVLAKI MIT SPINAT

### Zutaten für 2 Personen

Für die Souvlaki:

- \ 400g Schweinefilet
- \ 50ml Olivenöl
- \ 1 Teelöffel Zitronensaft
- \ 1 Teelöffel Oregano

Für den Spinat:

- \ 500g küchenfertiger Spinat
- \ 1 Knoblauchzehe
- \ 3 Frühlingszwiebeln
- \ 10 Blätter frische Minze
- \ 3 Zweige frischer Dill
- \ 150g Joghurt
- \ 1 Esslöffel Zitronensaft
- \ Salz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl

### Zubereitung

Für die Souvlaki das Fleisch etwa 2x2 cm groß würfeln. Olivenöl, Zitronensaft und Oregano mit etwas Salz verquirlen, das Fleisch darin 2 Stunden marinieren.

Die geputzten Frühlingszwiebeln sehr fein zerschneiden. Minze-Blätter und abgezapfte Dill-Nadeln fein hacken. Den Spinat waschen und abtropfen lassen. In einem Topf Frühlingszwiebeln und durchgepressten Knoblauch im Olivenöl andünsten, Spinatblätter einrühren, salzen und pfeffern.

Bei hoher Temperatur kurz weiter dünsten bis der Spinat zusammenfällt, dann offen köcheln, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit dem Zitronensaft würzen, Dill, Minze und Joghurt dazugeben, verrühren und noch einmal abschmecken, aber nicht mehr sehr heiß werden lassen.

Das Fleisch auf Holzspießchen stecken und in einer Pfanne von beiden Seiten jeweils etwa 5 Minuten nur hellbraun braten, dabei noch leicht salzen und pfeffern. Mit dem Spinat servieren.

