

# Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

## ALBOTH'S Lammspieß mit Halloumi-Käse

### Schritt 1 – Vorbereitung:

1	st	Zwiebel	pellieren
100	g	Halloumi	
1	st	Paprikaschote	von den Kernen befreien und waschen
1	st	Lammrückenstrang	von Sehnen und Fett befreien und
50	g	getrocknete Tomaten	

Alle Zutaten in gleich große Stücke schneiden.

### Schritt 2 - Zum Gratinieren:

Alle Zutaten abwechselnd auf Holzspieße stecken und bei mittlerer Hitze grillen.

### Der Profitipp von Claus Alboth:

„Die Holzspieße vor dem Grillen einige Minuten in Wasser legen. So brennen sie später nicht so schnell an. Damit das Fleisch keinen Hammelgeruch und Geschmack hat, wirklich Lammfleisch nehmen und kein Hammel, dann wird es super lecker.“

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – [www.alboths.de](http://www.alboths.de)



**LandesWelle**  
THÜRINGEN