KIKKOMAN

Orientalische Lammspieße, mariniert in Sojasauce

Gesamtzeit **60 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit **30 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2.717 kJ / 650 kcal

Fett: **44 g** Eiweiß: **48 g**
Kohlenhydrate: **12 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1	kleine rote Zwiebel
4	Knoblauchzehen
0,5 Bund	Petersilie
2	Zweige frische Minze
400 g	Faschiertes vom Lamm
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
0,5 TL	gemahlener Koriander
0,5 TL	gemahlener Kreuzkümmel
2 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
1 TL	geriebene Zitronenschale
1 Prise	frisch gemahlener Pfeffer
0,5 Bund	frischer Koriander
0,5 Bund	frische Petersilie
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
120 ml	griechischer Joghurt
1 Prise	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 kleine rote Zwiebel - **4** Knoblauchzehen - **0,5 Bund** Petersilie - **2** Zweige frische Minze - **400 g** aschiertes vom Lamm - **4 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **0,5 TL** gemahlener Koriander - **0,5 TL** gemahlener Kreuzkümmel - **2 EL** Olivenöl - **1 EL** Zitronensaft - **1 TL** geriebene Zitronenschale - **1 Prise** frisch gemahlener Pfeffer
Den Knoblauch in einer Presse zerdrücken, Zwiebel, Petersilie und Minze fein hacken und zum Faschierten hinzufügen.

Kikkoman Sojasauce, Koriander, Kreuzkümmel, Olivenöl, Zitronensaft, geriebene Zitronenschale und frisch gemahlenen Pfeffer hinzufügen und alles gründlich vermischen.

Schritt 2

Das Fleisch zu kleinen, wurstförmigen Röllchen formen, die – wenn man möchte – auf Spieße aufgezogen werden können.

Die Röllchen mindestens 30 Minuten lang kühl stellen.

Schritt 3

0,5 Bund frischer Koriander - **0,5 Bund** frische Petersilie - **1 EL** Zitronensaft - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **120 ml** griechischer Joghurt - **1 Prise** Pfeffer
Für die Sauce den Koriander und die Petersilie fein hacken und mit Zitronensaft pürieren.

Die Kikkoman Sojasauce und den Joghurt

dazugeben und verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Die Fleischröllchen aus dem Kühlschrank nehmen und auf dem heißen Grill von jeder Seite 3 bis 5 Minuten garen.

Mit der zuvor zubereiteten Sauce servieren.