



## Lammhüfte mit Salat von gegrillter Paprika:

1,2 kg Lammhüfte  
8 rote Paprika

### Für die Marinade:

1 EL Rapsöl  
1 rote Chilli  
1 Handvoll Koriander  
1 Limette  
etwas Salz

### Für die Vinaigrette:

2 EL Weißweinessig  
1 - 2 EL Rapsöl  
1 EL Zitronensaft  
1 TL grobkörnigen Senf  
etwas Zucker

## Zubereitung

- Die Lammhüfte parieren und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Für die Marinade den Koriander und den Chili fein hacken. Den Saft der Limette auspressen. Alle Zutaten verrühren und das Lamm darin wenden. Etwa eine Stunde stehen lassen.
- Für den Paprika-Salat die Paprika putzen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
- Den Grill auf 180°C indirekte Hitze vorbereiten.
- Die Paprikaspalten auf der Grillplatte grillen, bis sie weich sind. Auskühlen lassen.
- Die Lammhüfte auf die Spieße stecken. Die Spieße rundherum direkt grillen, bis das Fleisch etwas Farbe genommen hat. Dann unter indirekter Hitze in ca. 30 Minuten fertig grillen. Immer wieder wenden.
- In der Zwischenzeit für die Vinaigrette den Koriander hacken und mit dem Senf, dem Weißweinessig, dem Zitronensaft und dem Zucker vermischen. Das Rapsöl in dünnem Strahl zugeben und verrühren, bis sich eine Emulsion ergeben hat. Mit Salz abschmecken. Die Paprikaspalten mit der Vinaigrette vermischen.
- Die Spieße mit dem Paprika-Salat servieren. Tipp: Dazu passen Baguette oder Couscous.

**Zubereitungszeit:** 20 Min **Marinier Zeit:** 60 Min **Grillzeit:** ca. 30 Min

**Zubehör:** 4 Schaschlik-Spieße und evtl. Grillplatte für Paprika

