



# PIKANTE HACKFLEISCHSPIESSE



## QimiQ VORTEILE

- Verhindert das Austrocknen von Grillgut



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**3 EL** Semmelbrösel

**500 g** Faschiertes, gemischt

**3 EL** Zitronensaft

**1 EL** Petersilie, fein gehackt

**1 EL** Knoblauch, fein gehackt

**1 EL** Oregano, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Olivensöl, zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Semmelbrösel dazumischen.
2. Faschiertes und Gewürze dazugeben, mischen und 2 Stunden kalt stellen.
3. Längliche Rollen formen und auf Spieße stecken.
4. Mit Olivensöl bestreichen und langsam grillen.