



PIKANTE HACKFLEISCHSPIESSE



QimiQ VORTEILE

- Verhindert das Austrocknen von Grillgut



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

90 g Semmelbrösel

1 kg Faschiertes, gemischt

90 ml Zitronensaft

10 g Petersilie

20 g Knoblauch, gehackt

10 g Oregano

Salz

Pfeffer

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 Olivenöl bestreichen und langsam grillen.