

Maurische Schweinefilet-Spieße für 6 Personen

500 g Schweinefilet längs zur Faser in dünne Streifen schneiden. Eine Marinade bereiten aus: 2 gepressten Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl, 4 EL Zitronensaft, 2 TL Kreuzkümmel, 2 Msp gern. Koriander, 2 Msp Chilipulver, 2 EL Paprikapulver.

Die Filetstreifen in der Marinade 2 Stunden durchziehen lassen. Anschließend das Fleisch leicht wellig aufspießen und in einer Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten.

Avocado-Dip für 4 Personen

Aus folgenden Zutaten einen Dip bereiten, entweder mit der Gabel fein zerdrücken oder pürieren:

2 Avocados, 1 Schuss Zitronensaft, 1 Schuss Sherry, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 fein gehackte Zwiebel, 1 Prise schwarzer Pfeffer, 2 gepresste Knoblauchzehen.