

# TAPAS – MAURISCHE SCHWEINESPIEßE MIT BANANENDIP

## TAPAS – MAURISCHE SCHWEINESPIEßE MIT BANANENDIP

Maurische Schweinespieße mit Bananendip findet man in zahlreichen Tapasbars auf der Speisekarte. Immer leicht variiert und ein wenig anders gewürzt, aber meist als pikanter Fleischspieß mit süß-fruchtiger Sauce. Die dürfen natürlich auch in meiner Tapas-Sammlung nicht fehlen! Zum Tapasabend mit Freunden mache ich meist sehr viele verschiedene Tapas und rechne einen Spieß pro Person.



### Zutaten für 4 maurische Schweinespieße mit Bananendip:

#### Für die Spieße:

120g Schweinefilet

2 EL Olivenöl

1 kleine, scharfe Chili

1/2 TL Garam Masala

1 Messerspitze Cumin

etwas Salz

#### Für den Dip:

1 Banane

100ml Schlagsahne

Pfeffer & Salz

1/4 Zitrone

1 Messerspitze Kurkuma

1 Prise Cayennepfeffer

#### Zubereitung:

Das Schweinefilet in Würfel oder Streifen schneiden und auf die Spieße stecken. Die Chili sehr fein hacken und aus Öl, Chili und Gewürzen eine Marinade anrühren. Die Schweinefiletspieße rundum

damit einpinseln und falls es die Zeit erlaubt für 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

In einer Pfanne die Spieße rundum scharf anbraten, dann die Hitze reduzieren und die Spieße ca. 5 Minuten fertig braten.



Für den Dip die Banane zerdrücken und in einer Pfanne erwärmen. Die Sahne einrühren und das Ganze mit Kurkuma, Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Saft aus der Zitrone zufügen und die Sauce dicklich einkochen lassen – das geht recht schnell, also vorsicht! Den Dip in ein extra Schälchen geben.



Maurische Schweinespieße und Bananendip sofort heiß servieren.

Greift zu!

