



## Gegrillte Schweinefiletspieße mit dreierlei Joghurt-Dip

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Niveau:** einfach

### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Weihenstephan Rahmjoghurt mild 10 % Fett
- 2 EL Honig
- 1 EL Senf, scharf
- ½ Apfel
- 2 TL Tafel-Meerrettich
- 1 Messerspitze Wasabipulver
- 150 g Feta
- 2 Peperoni, mild aus dem Glas
- ½ TL Oregano
- 700 g Schweinefilet
- 1 unbehandelte Zitrone
- Pfeffer, Salz
- Holzspieße

### Zubereitung

1. Für die Dips Weihenstephan Rahmjoghurt mild 10 % Fett mit einer Prise Salz würzen und auf drei Schalen verteilen. Einen Teil mit Honig und Senf verrühren, den zweiten Teil mit klein gewürfelten Apfelstückchen, Meerrettich und Wasabipulver vermischen. Für den dritten Dip Peperoni in dünne Ringe schneiden und zum Joghurt geben. Anschließend mit grob gewürfeltem Feta und Oregano vermengen.

2. Schweinefilet in etwa 4 cm große Würfel schneiden, auf Holzspieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen, dünn mit Öl bepinseln, in der heißen Grillpfanne etwa 6 Minuten grillen und dabei gelegentlich wenden.

3. Die Spieße mit den Dips und Zitronenspalten servieren.

**Tipp:** Dazu passen knuspriges Weißbrot und knackige Blattsalate.