

Zutaten

- 200 g Schweinehack
- 1 TL Tom Yum Paste
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Ingwer geschält
- 1 Stange Zitronengras
- 8 Stück Holz-Spieße

Fingerfood, vom Grill

Zitronengrasspießchen

Entdecken Sie die köstlichen Zitronengrasspießchen mit Schweinehack und Tom Yum Paste. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Chili, Salz
2. Rapsöl
3. Zwiebel fein würfeln, restliche Zutaten sehr fein hacken und dem Hack, ebenso wie die Tom Yum Paste, hinzufügen. Das Hackfleisch zu 8 Bällchen formen, auf die Holz-Spieße stecken und gut andrücken. Die Hackfleisch-Spießchen in Öl von allen Seiten angehen lassen und mit der Thai-BBQ-Sauce glasieren.