

Gemüsespieße zum Grillen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------|---------------------|
| Zucchini | 1 Stk. |
| Olivenöl | Etwas / nach Bedarf |
| Champignons | 4 Stk. |
| Paprika, grün | 2 Stk. |
| Paprika, rot | 2 Stk. |
| Zwiebeln, rot | 2 Stk. |
| Vollmeersalz | Etwas / nach Bedarf |
| Gerebelter Basilikum | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Gemüse waschen, Champignons putzen, Zwiebel schälen und vierteln.

Paprika in grobe Stücke schneiden, Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden, große Champignons halbieren.

Gemüsestücke auf Holz- oder Metallspieße stecken und mit Olivenöl beträufeln. Mit Basilikum bestreuen und kurz vor dem Grillen salzen.

Schmeckt lecker zu Grillfleisch oder gegrilltem Fisch und fällt nicht so leicht durch den Grillrost.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1997-Gemuesespiesse-zum-Grillen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at