

Hirtenspieß



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
	40 Dekagramm
Zucchini	1 Stk.
Frankfurter / Wiener	4 Stk.
Paprika, rot	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Putenbrust	40 Dekagramm

Zubereitung:

Das Fleisch schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, Paprika und Zwiebel in große Würfel- Zucchini in Scheiben schneiden, Würste vierteln und die Enden einschneiden.

Alle Zutaten abwechselnd auf Holz oder Eisenspieße stecken, in der Pfanne kurz anbraten und dann im Rohr bei ca. 200 Grad weiter ziehen lassen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-594-Hirtenspiess.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at