

Putenspieße



Rezept für 3 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Hähnchengewürz / Geflügelgewürz / Brathuhngewürz	Etwas / nach Bedarf
Grüne Oliven	6 Stk.
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Paprika, grün	2 Stk.
Putenfleisch	250 g
Knoblauchöl	Etwas / nach Bedarf
Rostbratwurst / Rostbratwürstel / Rostbratwürstl	1 Stk.

Zubereitung:

Fleisch klein schneiden,
Paprika waschen und in Stücke schneiden,
Tomaten waschen und in Stücke schneiden,

Spieße mit Fleisch, Paprika und Tomaten bestecken, zum Schluß eine Olive aufsetzen,

Rohr vorheizen: 200 Grad Celsius, Grillfunktion,
Blech oder Bratform mit Fett auspinseln, Spieße einlegen und mit Knoblauchöl beträufeln,

salzen, pfeffern und mit Hähnchengewürz würzen.

Im Rohr 15 min. grillen, wenden, und nocheinmal 10 min. grillen.

Dazu passt: Tzaziki!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-635-Putenspiesse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at