

Würzige Gemüsespieße

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 2 Paprika
- 2 Zucchini
- 200 g Pilze
- 2 Zwiebeln
- 200 g Kirschtomaten
- 6 EL Würzöl Olive-Zitrone oder Barbecue Würzöl oder Mediterranes Würzöl



Zubereitung

Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren. Die Zwiebel abziehen und in Stücke schneiden. Die Kirschtomaten waschen. Anschließend das Gemüse abwechselnd auf Holz- oder Metallspieße stecken und in eine flache Schale legen. Die Gemüsespieße mit einem Würzöl der Wahl bestreichen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Die Gemüsespieße direkt oder indirekt grillen. Dafür können spezielle Grillschalen verwendet werden.

Hinweise

Damit das Gemüse gleichmäßig gegrillt wird, beim Schneiden auf etwa gleich große Stücke achten. Weitere geeignete Gemüsesorten sind Auberginen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl oder Spargel.