Gemüsespieße zum Grillen

Zutaten für 10 Spieße:

Zum Aufspießen:

- 1 Paprikaschote (rot)
- 1 Paprikaschote (gelb)
- 200 g Champignons
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel

Für die Marinade:

- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Rosmarin (ein Zweig)
- Thymian (2 Zweige)
- 60 ml Olivenöl
- 1 TL Salz

- 10 Holzspieße

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Gemüsespieße grillen - so gehts:

1. Rühre zuerst die Marinade an: Gib dafür das Öl mit dem Rosmarin, Thymian und Salz in einen Messbecher. Reibe die Zitronenschale dazu und presse auch den Saft hinein. Presse den Knoblauch dazu und verrühre alles gut. Wenn du magst, kannst du auch Pfeffer dazugeben.
2. Wasche die Paprikaschoten, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in mundgerechte Würfel. Wasche die Zucchini und schneide sie auch in geviertelte Scheiben. Putze die Champignons. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Achtel.
3. Mische das Gemüse mit der Marinade und stelle es für mindestens 30 Minuten kalt. Weiche in dieser Zeit die Holzstäbchen ein.

4. Spieße dann abwechselnd das Gemüse auf die Holzstäbchen.

5. Grille sie von beiden Seiten, bis das Gemüse leicht Farbe nimmt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.