

Grillspieße für jeden Geschmack



Vegetarische Grillspieße Rezepte

Tortellini-Spieße Tomate-Mozzarella

Diese [Tortellini-Spieße mit Tomate-Mozzarella](#) schmecken fast wie ein gegrillter Nudelsalat - nur eben aufgespießt. Die Tortellini sind mit einem leckeren [Basilikum Pesto](#) umhüllt und schmecken zusammen mit den Tomaten frisch und fruchtig. Perfekt für einen lauen Sommerabend.

-

Halloumi-Mango Spieße

Eine leckere Kombi aus herzhaft und süß: [Halloumi-Mango Spieße](#). Durch den bissfesten Halloumi Käse, fruchtige Mango Stückchen und eine feine Basilikum Note überzeugen diese Spieße nicht nur Vegetariern.

-

Zucchini-Käse Spieße

Feta- oder Grillkäse umwickelt von feinen Zucchini Streifen. [Zucchini-Käse Spieße](#) sind geschmacklich der Renner auf dem Grill und zudem noch gesund und low-carb.

-

Gemüsespieße zum Grillen

Diese klassischen [Gemüsespieße zum Grillen](#) bestehen aus buntem Gemüse und einer

unwiderstehlichen Zitronenmarinade. Das schmeckt sommerlich erfrischend und leicht!

-

Grillspieße mit Fleisch

Souvlaki Spieße

[Souvlaki Spieße](#) kommen aus Griechenland und bestehen aus Schweinefleisch. Mit diesem Rezept kannst du die Grillklassiker ruckzuck selber machen und in einer würzigen Marinade zum Grill-Hit werden lassen.

-

Hähnchen Gyros Spieße

Gyros Fans aufgepasst: Für diese [Hähnchen Gyros Spieße](#) wird Hähnchenfleisch nach Gyros Art gewürzt und mit Zwiebeln auf den Grillspieß gepikst.

-

Schweinefilet Spieße

Meine [Schweinefilet Spieße](#) vom Grill sind super zart und kräftig gewürzt. Zusätzlich kann man zwischen die Filetstückchen blitzschnell Gemüse schummeln und somit die ganze Familie mit einer extra Portion Vitaminen versorgen.

-

Schaschlik Rezept

Schaschlik - das ist ein gegrillter Fleischspieß aus Süd-Osteuropa. Er besteht allerdings nicht nur aus Schweinefleisch, sondern auch aus Leber und Bauchspeck. Ich zeige dir, wie du mit der richtigen Zubereitung und einer würzigen Marinade [Schaschlik Spieße](#) für den nächsten Grillabend selber machen kannst.

-

Geflügelspieße mit Zitronenmarinade

Herkömmliche Marinaden können Geschmacksverstärker, zu viel Öl, versteckte Zucker und Konservierungsstoffe enthalten. Deshalb mache ich meine fruchtige [Zitronenmarinade für Geflügelspieße](#) immer selber. Das geht schnell und ist viel leckerer als die gekaufte Variante.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

