

Gegrillte Gemüse-Spieße

Für 4 Portionen

8 Champignons 8 Zucchini 4 Stk.Käse
4 gelbe Paprikaschoten 4 rote Paprikaschoten 1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Zu Beginn Gemüse zurechtschneiden.

Champignons wie auch Paprika gründlich waschen. Paprika in kleine Stücke schneiden.

Zucchini in Scheiben und Käse in mundgerechte Teile zerschneiden.

Gemüse und Käse abwechselnd auf den Spieß stecken und anschließend pfeffern und salzen.

Die Spieße auf dem Grill platzieren und 10 bis 12 Minuten grillen, dabei mehrere Male wenden.

Garnelen, Erdäpfel oder Tomatenscheiben ebenfalls auf den Rost legen und mit den gegrillten Gemüsespießen servieren.

NN am 13. Juni 2021