

Gemüse-Grill-Spieße mit Kräutern und Chili

Utensilien:

Messer, Schüssel Grillschale Grill, Holzspieße

Zutaten:

2 Zucchini	1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb
1 Paprika, grün	120 g Champignons	1 rote Zwiebel
120 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehen	Rosmarin, Thymian
Chili, Salz		

Das Gemüse putzen.

Zucchini und Zwiebel in Scheiben schneiden.

Paprikaschoten vierteln.

Knoblauch zerdrücken und mit gehackten Kräutern, Salz, Chili und Öl verrühren.

Kräuteröl zum Gemüse geben, gut umrühren und 1-2 Stunden marinieren.

In der Zwischenzeit die Holzspieße im Wasser einweichen lassen.

Das Gemüse auf Spieße ziehen oder in eine Grillschale legen und über dem Grill auf einem Grillrost grillen.

NN am 07. Oktober 2024