



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 280

Gemüsespieße mit Steckerlfisch-Gewürz



5 Minuten



15 Minuten



20 Minuten

Zutaten für 2 Personen

1 Rote Paprika

1 Grüne Paprika

1 Zucchini

1 Rote Zwiebel

200 g Champignons



2 TL Steckerlfisch-Gewürz



3 EL Olivenöl

2 EL Petersilie, gehackt

1/2 Zitrone zum Servieren

Rezept

Gemüse vorbereiten: Schneide das gesamte Gemüse in gleich große Stücke, damit es gleichmäßig gart.

Würzen: Gib das Gemüse in eine große Schüssel. Das Olivenöl und das Steckerlfisch-Gewürzsalz hinzufügen und alles gründlich vermengen, bis jedes Stück gleichmäßig bedeckt ist. 10–15 Minuten ziehen lassen

Spieße zusammenstellen: Stecke das Gemüse abwechselnd auf Holz- oder Metallspieße, um eine bunte Mischung zu erhalten.

Grillen: Heize den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vor. Die Spieße 10–15 Minuten lang unter regelmäßigem Wenden grillen, bis das Gemüse gar ist und an den Rändern schöne Grillspuren aufweist.

Fertigstellen und servieren: Die Spieße auf eine Servierplatte legen, mit frischer Petersilie bestreuen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Sofort servieren.

Tipp vom Koch: Überlade die Spieße nicht. Wenn kleine Abstände zwischen den Gemüsestücken sind, kann die Hitze besser zirkulieren; so entstehen die köstlichen Grillränder, und das Gemüse bleibt saftig.

Guten Appetit!