

Gemüse Rezepte

Gemüsespiesse

Anzahl: 5 Personen

Gattung: Gemüse, Party

600 g Paprikaschoten (rote, - grüne, gelbe)	1 Bund Thymian
200 g Weiße Zwiebeln	1 Knoblauchzehen (evtl. mehr)
350 g Zucchini	1 Teel. Roter Pfeffer
400 g Fetakäse	250 ml Olivenöl
150 g Kleine Champignons	1 Essl. Paprikapulver (edelsüß)
	Salz

1. Die Paprika Achteln, entkernen, grob würfeln. Zwiebeln pellen, vierteln und die Häute voneinander trennen. Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Käse in 2-3 cm dicke Würfel schneiden. Pilze putzen. Das Gemüse auf Spieße stecken.

2. Thymianblätter von den Stielen zupfen. Knoblauch pellen und fein würfeln. Den roten Pfeffer zerdrücken und alles zum Olivenöl geben. Mit Paprikapulver und Salz würzen.

3. Die Spieße im Würzöl wenden und zugedeckt (am besten über Nacht) marinieren.

4. Die Spieße leicht abtropfen lassen, auf dem Grill 6-8 Min. grillen, dabei öfter drehen. Dazu passt Aioli.

Nährwerte - Fett in g: 20
- Kohlenhydrate in g: 3
- kcal: 224

Zubereitungszeit 30 min