Grillrezepte

Gegrillte Gemüsespieße Mit Marinade

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Beilagen, Gemüse, Grillen,

4 kleine Zucchini

2 Rote Paprikaschoten

2 große Rote Zwiebeln oder

- entsprechend mehr k

MARINADE

2 Rosmarinzweige

200 ml Olivenöl

5 Essl. Balsamico-Essig (evtl. mehr)

1 Essl. Sambal Oelek (evtl. mehr)

SOWIE

Salz

Pfeffer

Zucchini und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Die großen Zwiebeln vierteln, jedes Viertel nochmals quer halbieren.

Öl, Essig, Sambal Oelek und grob gehackte Rosmarinnadeln verrühren und die Gemüsestücke darin mindestens 2 Stunden marinieren.

In bunter Reihenfolge auf gewässerte Holzspieße stecken und auf dem Holzkohlengrill oder Gasgrill unter Wenden grillen. Salzen und pfeffern.

Anmerkung: Natürlich kann man das Rezept durch Verwendung weiterer Zutaten beliebig abwandeln (gelbe Paprika, Champignons...)