

Zutaten

- 4 vorgegarte Artischockenböden
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 8 kleine Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- Schaschlik-Spieße
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Schalenabrieb von ½ unbehandelten Zitrone

vom Grill, Vorspeise

Spieß von Artischocke, Paprika und Champignon

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Spieße mit Artischocke, Paprika und Champignon. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Artischockenböden vierteln. Das restliche Gemüse wenn nötig waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden, die so groß sind wie die Artischockenviertel.
2. Das Gemüse immer abwechselnd auf die Spieße stecken und würzen. Petersilie sowie Knoblauch fein schneiden und zusammen mit Öl und dem Zitronenabrieb in einen Mörser geben. Anschließend zu einer Paste verarbeiten. Die Gemüsespieße bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Nun mit der Kräuterpaste die Spieße marinieren.