

Zutaten

- 1 mittelgroße Zucchini
- je eine grüne und gelbe Paprika
- 8 kleine Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Schalenabrieb von ½ unbehandelten Zitrone
- Schaschlik-Spieße, Salz, Pfeffer, Olivenöl

vom Grill

Spieß von Zucchini, Paprika und Champignons

Entdecke unser köstliches Rezept für Spieße mit Zucchini, Paprika und Champignons. Jetzt nachkochen und die Grillparty rocken! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Das Gemüse waschen, schälen und in ca. 3 cm Stücke schneiden.
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 Spieße bei hoher, direkter Hitze von allen Seiten kräftig angrillen (ca. 2 Minuten) und anschließend bei niedriger, indirekter Hitze 5-10 Minuten garen. Nun die Spieße mit der Kräuterpaste marinieren.