

Gemüsespieße

Grillzeit: 6 - 8 Minuten

Zutaten (für 2 Portionen)

2 Paprika (gelb / rot)
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Scheiben Räucherbauch (6mm stark, insgesamt ca. 100g)

für die Marinade

3 TL Zucker
½ TL schwarzer Pfeffer
½ TL Chilipulver
1 TL Knoblauchgranulat
2 TL Meersalz (grob)
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 EL Tomatenmark

Grillzubehör: 4 Spieße

Zubereitung:

- Gewürze für die Marinade mörsern
- Gewürzmischung in eine Glasschüssel geben und mit Öl und Zitronensaft vermischen
- anschließend Tomatenmark dazu geben und gut verrühren

- Zwiebeln längs halbieren, Hälften schälen
- die Zwiebelhälften vierteln und in einzelne Häute trennen
dabei die inneren Teile aussortieren
- Paprika waschen, Kerne entfernen und in ca. 3x3cm große Stücke schneiden
- Gemüse in die Marinade geben und gut durchmischen
- Gemüse mind. 30 Minuten zugedeckt marinieren lassen

- Räucherbauch in ca. 3x3cm große Stücke schneiden
- Gemüse- und Räucherbauchstücke abwechselnd auf die Spieße stecken

Direktes Grillen

- Grill auf 230°C vorheizen
- Spieße auflegen und 6 bis 8 Minuten grillen
dabei 1 bis 2mal wenden

Servieren:

Die Spieße eignen sich sowohl von der Menge her als auch geschmacklich als Beilage.