

# Gegrillte Fungi Pad-Spieße

Die gegrillten Fungi Pad-Spieße mit Gemüse sind fleischfrei und eine köstliche Rezept-Idee für den nächsten Grillabend.

**Verfasser:** Himmelhoch1040

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 10,5 h



## Zutaten

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 2 Stk. | Fungi Pads (Kräuterseitlinge) |
| 1 Stk. | Zucchini (klein)              |
| 2 Stk. | <a href="#">Paprika</a>       |
| 1 Stk. | Rote Zwiebel                  |
| 50 g   | Cocktailtomaten               |

## Marinade

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 2 EL     | Tomatenmark           |
| 1 EL     | <a href="#">Honig</a> |
| 3 EL     | Balsamico dunkel      |
| 3 EL     | Olivenöl              |
| 1 Prise  | Paprika edelsüß       |
| 2 Zweige | Rosmarin              |
| 2 Zweige | Thymian               |
| 1 Prise  | Salz & Pfeffer        |

## Zubereitung

1. Zuerst solltest du für die **gegrillten Fungi Pad-Spieße** die Marinade zubereiten und sie am besten schon am Tag vorher zubereiten und ziehen lassen. Dazu das Tomatenmark mit Honig, Balsamico Essig und Olivenöl kräftig verrühren, mit Paprikapulver, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer würzen und verrühren.

2. Jetzt schneidest du die Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben, Paprika in 3 cm große Würfel, die Zwiebel vierteln und die einzelnen Schichten voneinander trennen.
3. Schneide die Pads in acht Teile und achte darauf, dass das Gemüse und die Pads ungefähr dieselbe Größe haben. Fädele sie dann abwechselnd auf die Spieße, bis sie gut befüllt sind. Bestreiche sie mit der Marinade und grille sie bei mittlerer Hitze für ca. 5-10 Minuten.

[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle  
Holzkohlegrill 47 cm



## Tipp

Als Beilage passen Bratkartoffel, Wedges oder Pita Brot und ein grüner Blattsalat.