

## Gegrillte Gemüsespieße

Klassisches Rezept für die vielseitige Beilage. Die gegrillten Gemüsespieße kann man mit verschiedenen Gemüsesorten zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| 8 Stk.  | <a href="#">Champignons</a> |
| 8 Stk.  | Zucchini                    |
| 4 Stk.  | <a href="#">Käse</a>        |
| 4 Stk.  | Paprikaschoten (gelbe)      |
| 4 Stk.  | Paprikaschoten (orange)     |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>     |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>        |

### Zubereitung

1. Gemüse lässt sich beim Barbecue Abend aromatisch zubereiten, eine gelungene vegetarische Beilage sind die **gegrillten Gemüsespieße**. Zu Beginn Gemüse zurechtschneiden. Champignons wie auch Paprika gründlich waschen. Paprika in kleine Stücke schneiden. Zucchini in Scheiben und Käse in mundgerechte Teile zerschneiden.
2. Gemüse und Käse abwechselnd auf den Spieß stecken und anschließend pfeffern und salzen. Die Spieße auf dem Grill platzieren und 10 bis 12 Minuten grillen, dabei mehrere Male wenden.

### Tipp

Garnelen, Erdäpfel oder Tomatenscheiben ebenfalls auf den Rost legen und mit den gegrillten Gemüsespießen servieren.