Gemüsespieße gegrillt

Die köstlichen Gemüsespieße gegrillt sind beim Grillfest eine wunderbare Beilage. Das Rezept wird vor allem deinen vegetarischen Gästen besonders schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

16 Stk.	Champignons (groß)
1 Stk.	Zwiebel rot
1 Stk.	Zucchini
16 Stk.	Kirschtomaten
2 Stk.	Paprika
3 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico-Essig
1 EL	Semmelbrösel
3 Stk.	Knoblauchzehe
	Chilipulver
	Estragon (frisch oder getrocknet)
	Salz
	Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

1. Für die **Gemüsespieße** die Zwiebel schälen und in grobe Stück schneiden. Kirschtomaten waschen, Paprika und Zucchini waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Champignons kurz vor dem marinieren waschen und sauber bürsten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

2. Das Olivenöl und Balsamico Essig darüber gießen, mit Salz, Pfeffer, Estragon und Chilipulver würzen. Knoblauchzehen schälen, zerdrücken und mit den Semmelbrösel dazu geben. Gut vermischen und gekühlt 1 Stunden durchziehen lassen.

3. Die Spieße abwechselnd mit dem Gemüse bestücken. Restliche Marinade in eine kleine Schüssel leeren.

4. Je nach Hitze am Grill 15- 20 Minuten grillen. Zwischendurch immer wieder mit der restlichen Marinade bepinseln.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

Tipp

Bei den Zutaten für die Gemüsespieße kann man je nach Gemüse der Saison varieren.