Gemüsespieße

Die Gemüsespieße gehören zu jedem Grillfest dazu! Für das Rezept kann man zusätzlich ganze Champignons verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Maiskolben
1 Schuss	Öl
3 Stk.	Paprika (rot, gelb und grün)
1 Prise	Paprikagewürz
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zucchini
3 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Nicht nur Vegetarier lieben diese **Gemüsespieße**, die einfach zuzubereiten sind. Paprika und Zucchini in feine Stücke zerschneiden und die Maiskolben in Scheiben mit einer Dicke von 2 bis 3 Zentimetern zerteilen. Danach die Zwiebel vierteln.

2. Holzspieße in Wasser einlegen, um das Gemüse leichter zu abzulösen. Das zerschnittene Gemüse wie Paprika, Zucchini, Maiskolben und Zwiebeln abwechselnd auf den Spieß bringen und mit Öl bestreichen. Die Holzspieße auf den Grill legen, bis diese eine schmackhafte bräunliche Färbung annehmen.

Tipp

Zu den Gemüsespießen ein frisches Baguette anbieten.