

# Putenspieß mit Paprika

Mit dem Rezept für einen Putenspieß mit Paprika ist der nächste Grillabend gerettet. Schnell zubereitet und in vielen weiteren Variationen möglich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 8 min

**Gesamtzeit:** 18 min



## Zutaten

500 g	Putenbrustfilet
3 EL	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
	Schaschlikspieße
1 Stk.	Paprika rot
1 Stk.	Gelber Paprika

## Zubereitung

1. Für den **Putenspieß mit Paprika**, als Erstes das Fleisch waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
2. Dann den Grill anheizen und heiß werden lassen.
3. Das Fleisch währenddessen in walnussgroße Stücke schneiden und die Paprika waschen. Die Paprika entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden.
4. Das Fleisch zusammen mit der Paprika in eine Schüssel geben und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen.
5. Nun abwechselnd Paprika und Fleisch auf die Spieße stecken und die Spieße rundherum für etwa sieben bis acht Minuten grillen. Gleich heiß servieren.

## Tipp

Der Putenspieß mit Paprika lässt sich auch mit vielen anderen Gemüsen zubereiten. Eine Kombination aus Ananas und Curry ist superlecker und hat einen herrlich frischen Geschmack.