

# Putenspieß mit Zwiebel und Kirschtomaten

Leichter, köstlicher Putenspieß mit Zwiebeln und Kirschtomaten, ein Rezept für viele Gelegenheiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

500 g	Putenfleisch
200 g	Kirschtomaten
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
2 EL	Öl
1 Zweig	Dill (für die Garnierung)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
4 Stk.	<a href="#">Spieße</a>

## Zubereitung

1. Für den **Putenspieß mit Zwiebeln und Kirschtomaten** zu Beginn die Kirschtomaten waschen, nach Wunsch Stielansätze entfernen. Zwiebeln abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch pellen und in Spalten schneiden. Putenbrust vorsichtig waschen, trockentupfen mit Salz und Pfeffer würzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Putenfleisch und Zwiebeln abwechselnd auf Grillspieße stecken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Spieße darin 5 Minuten braten, anschließend wenden. Tomaten und Knoblauch mit in die Pfanne geben und alles zusammen weitere 5 Minuten braten.
3. In der Zwischenzeit die Dillzweige waschen und trockenschütteln. Nach der Garzeit die Spieße mit Tomaten und Knoblauch auf Tellern anrichten, mit den Dillzweigen dekorieren und servieren.

## Tipp

Zum Putenspieß mit Zwiebeln und Kirschtomaten schmeckt frisches Weißbrot und ein Blattsalat oder eine Kartoffelbeilage.