

Bunter Grillspieß



Geräte: Brett, Gemüsemesser, Fleischmesser, mehrere Schüsseln, Biomüllschüssel

Vorarbeiten: Gemüse gründlich waschen, Backblech mit Backpapier auskleiden

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Paprika (gelb, rot und grün) 2 Zwiebel	in gleich große Stücke schneiden
1 kg Putenfleisch	in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen
12 Holzspieße 12 Cocktailtomaten	das Fleisch, die Gemüstückchen und die Cocktailtomaten abwechselnd auf die Spieße stecken
Olivenöl und Grillgewürz	vermischen, die Spieße damit bestreichen und auf ein Backblech legen
	Spieße bei 180° ca. 15-20 min grillen, mehrmals wenden

☺ TIPP: Serviere die Putenspieße mit einer leckeren Kräutersauce!