

DAS REZEPT

Gemüsespieße

Sie brauchen für 6 Spieße:

- Frische Pilze
- 1 Paprikaschoten in verschiedenen Farben
- 20 Kirschtomate(n)
- 20 kleine Charlotten
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico
- Salz nach Bedarf
- Pfeffer gemahlen
- 1 EL Mehl
- 2 Zehen Knoblauch, zerdrückt
- Estragon, frisch oder getrocknet

So geht's:

- Pilze sauber bürsten, Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und anschließend in eine größere Schüssel geben. Olivenöl darüber gießen, so wie ein paar Spritzer Balsamico Essig. Mit Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer würzen. Anschließend den Knoblauch, den Estragon so wie das Mehl sparsam darüber streuen und gut durchmischen.
- Damit das Gemüse den Geschmack der Zutaten annehmen kann, muss es ca. 30 Minuten durchziehen. Anschließend auf Holzspieße aufstecken.
- Je nach Grill benötigen die Spieße ca. 10-20 Minuten Garzeit

