

Gemüse-Grill-Spieße

Bei diesen Grillspieße sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Wer mal ganz vegetarisch grillen will, der sollte dieses Rezept unbedingt ausprobieren. Gemüsespieße auf dem Grill gegart. Das ist einfach und auch sehr schnell vorbereitet. Ihr könnt euer Lieblingsgemüse bunt durcheinander mischen. ganz nach euren eigenen Vorlieben.

Zutaten

- Frisches Gemüse (z.B. Champignons, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Peperoni)
- Holzspieße
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

- Die Spieße für 15 bis 20 Minuten auf den Grill legen, dabei öfter wenden.
- Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüsesorten abwechselnd auf die Spieße stecken.
- Spieße auf eine Platte legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl besprühen oder beträufeln.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gemuese-grill-spiesse/>