

Gemüsespieß vom Grill

Brochette de légumes grillé

Anzahl: **10.00 Pers**

Rezeptgruppe: **Gemüse- u. Pilzgerichte**

Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

300 g	Maiskolben, frisch, gerüstet
300 g	Zucchini, grün, gerüstet
300 g	Champignons, frisch, gerüstet
300 g	Tomaten
100 g	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Vorbereitung

- Gerüstete Maiskolben (Stückgewicht 120 g) im Salzwasser 30 Minuten sieden oder im Drucksteamer garen. Maiskolben in 4 cm lange Stücke schneiden.
- Zucchini waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden.
- Große Champignonsköpfe (1 Stück pro Person) waschen.
- Kleine Tomaten (½ Stück pro Person) waschen, Stielansatz entfernen und halbieren.
- Die Gemüsestücke und Pilze mit Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gemüse und Pilze abwechslungsweise an Grillspieße stecken.

Zubereitung

- Die vorbereiteten Gemüsespieße ca. 15 Minuten grillieren.

Hinweise für die Praxis

Für die Zubereitung ist es wichtig, dass die Gemüsestücke gleichmäßig dick (hoch) geschnitten sind.