



MEIN GENUSS



Gemüse-Spieße



It's a match!

It's a match! Unser Grillgewürz gemahlen verleiht nicht nur deinem Grillgut das gewisse Etwas.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zucchini, Paprikaschote und Champignons säubern und in Stücke schneiden. (Die Stücke sollten so groß sein, dass sie sich gut aufspießen lassen)
- 2 Zwiebel schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.
- 3 Das komplette Gemüse in eine Schüssel geben und mit Chilipulver, Kreuzkümmel, Grillgewürz, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Öl vermengen.
- 4 Die gewürzten Gemüsestücke nun abwechselnd auf die Schaschlik-Spieße spießen.
- 5 Die fertigen Gemüsespieße für ca. 10 Minuten unter mehrmaligem Drehen auf den Grill legen oder bei 170 Grad Umluft für ca. 40 Minuten im Ofen backen.

Zutaten

1 Zucchini
1 Paprikaschote
200 g Champignons
2 Zwiebeln
0.5 TL Chiliflocken
0.5 TL Kreuzkümmel
0.5 TL Grillgewürz gemahlen
1 TL Rosmarin geschnitten
1 TL Thymian gerebelt
Salz
Schwarzer Pfeffer
Olivenöl
Schaschlik-Spieße

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 04.08.2026.