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 Peffer
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 05.06.2026.