

SCHASCHLIK STREETFOOD STYLE

gegrillte Pad-Spieße mariniert

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 2 Fungi Pads
- 1 kleine Zucchini
- 2 Paprika gelb/rot
- 1 rote Zwiebel
- 50g Cocktailtomaten

Marinade:

- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Honig
- 3 EL Balsamico dunkel
- 3 EL Olivenöl
- Paprika edelsüß
- Rosmarin
- Thymian
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Marinade zubereiten und ziehen lassen (am besten am Tag vorher zubereiten)
2. Zucchini in 0,5cm dicke Scheiben schneiden
3. Paprika in 3cm große Würfel schneiden
4. Zwiebel vierteln und die einzelnen Schichten auseinander trennen
5. Pads in acht Teile schneiden
6. Gemüse und Pad sollten ungefähr dieselbe Größe haben. Abwechselnd Pad und Gemüse aufspießen: Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebel und Pad – bis der Spieß gut befüllt ist
7. Vorgang wiederholen
8. Grillspieß mit der Marinade einstreichen und ca. 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze grillen

Tip: Als Beilage passen Pommes, Wedges, Reis oder Pita Brot mit Salat

