Gemüse-Grillkäse-Spieße

Dauer: Mittel

Kategorie: Beilagen Vorspeisen und Salate
Vegetarisch

Saison: Sommer

Für: 12 Stück

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Spieße

12 STUECK	Holzspieße
600 G	Grillkäse
3	gelbe Paprika
3	rote Paprika
3	kleine Zucchini
12	rote Kirschtomaten
12	gelbe Kirschtomaten

2	rote Zwiebeln

Marinade

200 ML	Olivenöl
3 TL	Honig
3	Knoblauchzehen
3 TL	Paprikapulver
1 TL	Chiliflocken
	Oregano
	Thymian
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Spieße

1. Die Holzspieße für ca. 30 Minuten in Wasser einweichen.

   Damit sie beim Grillen nicht verbrennen!

2. Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden: Paprika in Quadrate, Zucchini in Scheiben und Zwiebeln in grobe Stücke teilen.
3. Grillkäse in Würfel schneiden.
4. Gemüse und Käse vorsichtig mit der Marinade mischen, sodass alles gleichmäßig mariniert ist und für ca. 30 Minuten ziehen lassen.
5. Gemüse und Käse abwechselnd auf die Spieße stecken.
6.

Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden, bis das Gemüse zart und der Käse goldbraun ist.

Marinade

1. Kräuter fein hacken.
2. Knoblauch schälen und pressen.
3. Alle Zutaten in einer großen Schüssel verrühren.