



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

**Saison:** Ganzjährig Sommer

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

## Zutaten

800 G

gemischtes Gemüse der Saison (z.B. Zucchini, Paprika, Tomaten, rote Zwiebeln)

2 Knoblauchzehen

3 EL Pflanzenöl

frischer Thymian, Zitronenthymian

Rosmarin

Basilikum

200 G Grillkäse

.....  
2 Paar Kalbsbrat- oder Schweinsbratwürstel  
.....

Holzspieße  
.....

4 Schweinemedallions  
.....

4  
SCHEIBEN Bauchspeck zum Umwickeln  
.....

Salz  
.....

Pfeffer  
.....

## Zubereitung

1. Gemüse waschen. Zucchini in Scheiben schneiden. Paprika zuputzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
2. Tomaten halbieren, Zwiebeln schälen und in ca. 2–3 mm dicke Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein blättrig schneiden.
3. Das Gemüse mit Öl, gehackten Kräutern, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
4. Grillkäse in Scheiben schneiden. Würstel dritteln und jedes Würstel auf einem Holzspieß aufspießen.
5. Schweinemedallions mit Speck umwickeln, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Alles in der Grillpfanne oder direkt am Grill braten.

Dazu schmecken [verschiedene Dips](#) und selbstgebackenes [Wurzelbrot](#).