Spieße mit Huhn und Gemüse



Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig Sommer

Für: 6 Stück

Verfasst von: Salzburg schmeckt, Martina Höfelmaier

Zutaten

Hendlspieße mit Speck

300 G	Hendlfilet
12	dünne Scheiben Bauchspeck
1	kleine rote Zwiebel
	Salz
	Pfeffer

Käse-Zucchini-Spieße

2	kleine Zucchini

300 G	Grillkäse
12	Cocktailtomaten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Hendlspieße mit Speck

1. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zwiebel in Stücke schneiden.
3. Für eine besondere Optik wird der Speck immer abwechselnd und schlangenförmig um das Fleisch gewickelt (siehe Foto).
4. In dieser Abfolge werden so lange Spieße gewickelt, bis Fleisch, Zwiebeln und Speck aufgebraucht sind.
5. Die Spieße grillen oder in der Pfanne bei mittlere Hitze braten.

Käse-Zucchini-Spieße

1. Zucchini mit einem Hobel in sehr dünne Streifen schneiden.

   Wenn möglich ca. 1 mm Stärke), so können die Zucchinistreifen perfekt geformt werden.

2. Käse in gleichmäßig große Stücke schneiden.
3. Zuerst eine Cocktailtomate aufspießen, dann zwei Streifen Zucchini ziehharmonikaartig zusammenfalten und aufspießen.
4. Es folgt ein Stück Käse. Abwechselnd alle Zutaten aufspießen, bis der Spieß voll ist und mit einer Cocktailtomate abschließen.
5. Die Spieße grillen oder in der Pfanne bei mittlere Hitze braten.

Dazu passen gebratene Kartoffeln und ein bunter Sommersalat.