



# Herzhafte Grillspieße

PORTIONEN: 8 SPIESSE

SOMMER

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

1 gelbe oder grüne

Paprika

8 Cocktailtomaten

150-200 g Grillfleisch

Pflanzenöl

optional: etwas Rosmarin

8 Holzspieße



## Zubereitung

Die beiden Paprikasorten in mundgerechte Stücke schneiden

Das Grillfleisch in mundgerechte Stücke schneiden

Alle Zutaten nacheinander auf die Holzspieße stecken

Die Spieße mit etwas Pflanzenöl und Rosmarin einpinseln

Grill bei direkter hoher Hitze (200-220°C) vorheizen

Jetzt die Spieße direkt angrillen – von jeder Seite ca. 1 Minute

Danach im indirekten Bereich (am Rand) ca. 15 Minuten zu Ende garen lassen und servieren

**Lindchen**  
schmeckt