



# Bunte Grillspieße

🕒 20–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Das Fleisch in gleich große Stücke schneiden und mit der Gewürzmischung vermischen und für mindestens 10 Minuten rasten lassen.
- 2 Währenddessen die Zucchini, Paprika und Zwiebel in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3 Die Fleischwürfel abwechselnd mit Zucchini, Paprika und Zwiebel auf Spieße stecken.
- 4 Die Spieße an allen Seiten mind. 3 Minuten in der Pfanne oder am Grill anbraten. Anschließend 10 Minuten mit Alufolie bedeckt rasten lassen.
- 5 Mit Kartoffelwedges und Sauce nach Wahl servieren.

## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Fleisch (z.B. Lungenbraten)
1 Stk	Zucchini
1 Stk	Paprika
1 Stk	Zwiebel
4 EL	♦ Barbecue Gewürzsatz

